مملكة البيتزا

إعداد

سامى أبو خشبة

دار الروضة

للطبع والنشر والتوزيع

الطبعة الأولى

١٤٢٥ هـ - ٢٠٠٤ م

رقم الإيداع : ٤٣٥٤ / ٢٠٠٤

دار الروضة ـ للنشر والتوزيع

٢ درب الأتراك خلف جامع الأزهر
٥٩١٣٤٢٤ ـ ٥٠٦٦٨٨٤ فاكس : ٥٩٢٧٣٦٤

بسم الله الرحمن الرحيم

مُقدِّمة

البيتزا ...

تلك الأكلة التي أبهرت الملايين ...

المكرونة ...

أكلة لذيذة عرفها القدماء وورثناها نحن ...

فالبيــتزا هي إحدى منتجات المطبخ الإيطالي الذي اشتهر به؛ بالرغم من أن الكثــير من العلماء قد أكدوا أن أصل المكرونة هو الصين؛ وليس إيطاليا؛ ولكن هــذا الشيء ليس مهماً فالمهم هو تفنن الإيطاليون بأنواعها؛ مما جعل العالم أجمع يُفتــن بهــا ويعشقها لذا فلقد وفقني الله في هذا الكتاب في ضم عدد كبير من أشهر أنــواع البيتزا العالمية؛ كما حرصت علي وضع عدد كبير من أصناف المكرونات التي اشتهرت بها إيطاليا أيضاً؛ والصين؛ وأيضاً وضعت عدد من الأكلات الخليجية والعربية التي تخدم نفس المجال...

كمــا أرجو من الله أن يكون ذلك الكتاب دفعة في طريق تعلم شيء مُفيد ومُحبب إلي النفس كالبيتزا والمعجنات التي يعشقها الجميع ...

وأخيراً وليس آخراً ... هدانا الله وإياكم إلي الصراط المستقيم آمين.

مع تحياتي

سامى أبو خشبة

المكرونة :

يؤكـد خـبراء الـتغذية أن المكـرونة تحتوي علي نسبة عالية من المواد البروتينية تبلغ من ١٣ : ١٤%؛ ومركبات غنية بالكربوهيدرات وفقيرة في الدهنيات كمـا تحـتوي علي عناصر هامة من الكالسيوم؛ والفوسفور؛ والحديد؛ والفيتامينات؛ وهذا ما يغير المفهوم الذي يقول إن المكرونة تؤدي إلى السمنة.

والدليل علي ذلك أن ١٠٠ جرام من المكرونة تساوي في جسم الإنسان من ١٠٠ إلـى ١٢٠ سعراً حرارياً؛ وهذه النسبة تُعد ضئيلة بالمقارنة ببعض المأكولات؛ ومنها اللحوم والتي تزيد علي ٣٠٠ سعر حراري في جسم الإنسان.

ويُشـير الخـبراء إلى أن كمية بسيطة منها تُشعر الإنسان بالامتلاء؛ وعدم الرغـبة في المزيد من الآكل؛ كما ويعتبرها البعض رجيماً لإنقاص الوزن؛ وبالطبع هـذا مـا سيجع الكثير منا يتعجب من الأخطاء التي كانت ترتكب في حق المكرونة ذلك المتهم البريء.

طريقة هامة لحفظ المكرونة من التلف :

كثـيراً مـا نحـتفظ بالكمية المتبقية لدينا من المكرونة؛ ولكننا نجدها أثناء احتياجـنا لهـا بأنها قد فسدت وأصبحت غير صالحة للأكل؛ أو أصبح طعمها غير مقـبول؛ ولتخزيـن المكرونة بالطريقة الصحيحة فإنه يجب طهيها؛ ومزجها ببعض الزيـت أولاً؛ حتى لا تتماسك مع بعضها ويصعب فكها؛ كما يتم حفظها بوضعها في أكياس نايلون داخل الثلاجة؛ لحين الحاجة إليها؛ وعند تقديمها للطعام توضع في ماء مغلـي لمـدة نصف دقيقة فقط وتُقدم للأكل؛ ونحب أن نوضح أنه يمكن حفظها لمدة ثلاثة أيام فقط بهذه الطريقة.

وتضاربت الروايات حول نشأة وأصل المكرونة؛ وتاريخها حتى ضربت حولهـا الأسـاطير التي تقول إحداها أن الآلهة الإغريقية (تاليا) أوحت إلي إحدى الشخصـيات الأسـطورية والمُسـمي (ماكيروني) لتصنيع آلة معدنية تخرج منها بالسـحر العجين خيوطا مطهية ومُتبلة وجاهزة لإطعام بعض الشعراء الإغريقيين ومن هنا استوحي الاسم "ماكاروني".

وتحكـي الأسطورة أن اختراع ماكيروني ظل طي الكتمان لسنوات حتى أفضت تاليا سره إلى الجنية (بارتينوبي) مؤسسة مدينة نابولي الجنوبية عندما همت بإنشاء المدينة التي يسود الاقتناع بأنها مهد المكرونات الأول.

وتقـول أشـعار يرددها شعب نابولي المرح الظريف أن تاليا أفشت سر المكرونة بحسن نية إلى بارتينوبي التي علمت أبناءها "سر الصنعة"؛ ويفتح أهالي نابولـي أفواههم عند سماع أسطورة أخرى تعود بخيوط مكرونة الاسباجيتي التي تعنـي الخـيوط الغلـيظة إلى الصينيين؛ والتي نقلها عنهم رحالة البندقية الشهير ماركو بولو في القرن الثالث عشر.

وبعـيدا عـن الأسـاطير والطرائف يجادل المؤرخون أيضاً حول اصل المعجنات الإيطالية التي غزت أطباق ومطاعم العالم حيث يرجع اصلها إلى القرن الـرابع قـبل الميلاد عندما تم العثور على أدوات تشبه الأدوات الحالية المستخدمة لتجهيز أطباق المكرونة اللذيذة.

وينسـب آخرون اصل المكرونة إلى القرن الأول قبل الميلاد والى إحدى قصائد الشاعر الروماني الخالد (اوراتسيو) التي يتحدث فيها عن لهفته للعودة إلى منزـله لتـناول اللزانـيا المفضلة وهي إحدى أطباق المكرونة الإيطالية المطهية بالفرن.

ويحدثـنا المـؤرخ الروماني الكبير (ابيتشو) في بداية العصور الرومانية عـن أطباق استخدمت بينها المكرونة؛ ومنها اللزانيا؛ وهي جميعها من المعجنات الطـرية التي مازالت ربات البيوت الريفيات يحرصون على تحضيرها لغداء يوم الاحد في أنحاء إيطاليا.

أما المكرونة الجافة (باستاشوتا) فإن الرحالة العربي المغربي الإدريس في القـرن الثالث عشر هو أول من يحدثنا عنها في وصفه لأرجاء إقليم صقلية أثناء الحكم الإسلامي؛ والتي أطلق عليها اسم "الاطرية".

ويُعتبر ما أورده الإدريسي عن الاطرية دليلاً قاطعاً على براءة الاختراع الإيطالية للإسباجيتي التي تُشبه إلى حد كبير خيوط الشعرية المصرية المعروفة منذ القدم؛ ويؤكد أغلب المهتمين بالطبق الإيطالي الأول الذي ينتج منه أكثر من ٣٠٠ شكل وصنف أشهره طبق الاسباجيتي؛ فأصوله تعود إلى جزيرة صقلية الجنوبية.

ويتفنـن الطهـاة وربات البيوت الإيطاليون في تقديم المكرونة مع طائفة هائلـة مـن الصلصات التي تتنوع بلا حدود مما يجعلها مجالاً للابتكار؛ والإبداع المطبخي الذي اشتهر به الإيطاليون.

ويتـناول الإيطالـيون وجـباتهم التي يتقيدون بتقاليدها المحكمة بأطباق منفصـلة متتالية يتصدرها الطبق الأول (البريمو بياتو) وهو عادة طبق من أنواع المكـرونة ثـم يأتـي الطـبق الثاني (السكوندو بياتو) الذي يتكون من اللحوم أو الأسماك وغيرها.

ويبدأ الإيطاليون وجباتهم بتجرع فاتح للشهية ثم يتناولون بعض أصناف المقـبلات الخفـيفة قـبل الطبقين الأول؛ والثاني؛ الرئيسيين ثم طبق أو أكثر من المـرافقات وهـي عـادة من الخضراوات ثم الأجبان؛ تليها الفاكهة؛ والحلوى قبل ارتشاف كوب من قهوة الاسبريسو ذات النكهة الأخاذة.

ويتعرف الإيطاليون على بعضهم في الخارج من طريقة تناول المكرونة الاسباجيتي التي يعتبرونها لغة تتكلم من خلال شوكة الطعام؛ وطريقة التهامهم لها بمهـــارة تولـــد معهم منذ الصغر فيما يستغربون من طرق طهي المكرونة التي لا تُشـــابه طريقتهم؛ وتؤكل المكرونة الجافة على الطريقة الإيطالية غير كاملة السواء بعـــد طهـــيها لدقائق معدودة في الماء المغلي؛ ثم يُضاف إليها الصلصات المختلفة فيما تختلف طرق طهي المكرونات في الفرن.

وتُصـــنع المكونـــات التي انتشرت بشكل كبير منذ القرن الرابع عشر من طحيـــن القمـــح الصلب الأصفر اللون؛ والذي يُميز المكرونات بلونها اللامع؛ ولا يُســـتخدم الدقـــيق الأبـــيض من القمح الطري إلا في أنواع المكرونات التي تجهز طازجة في المنازل.

وتخـــتلف وتتـــنوع مسميات وإعداد أطباق المكرونات من إقليم إلى إقليم ومـــن مديـــنة إلى مدينة في إيطاليا؛ وتُسمي باسمها مثل (فيتوتشيني وتورتوليني وبولونيزي) والأخيرة نسبة إلى مدينة بولونيا؛ حيث تقدم مع اللحوم المفرومة التي تشتهر بها المدينة.

وبالـــرغم مـــن إقـــبال الشـــباب الإيطالـــي منذ التسعينات على مطاعم الهامـــبورجر والوجبات السريعة فإن هذه السلسلة من المطاعم اضطرت إلى تقديم المكـــرونات إلـــى روادهـــا حتى تنجو من شبح الإفلاس الذي يهددهم. ويبقى أن المكرونة تمكنت من توحيد شمالي إيطاليا بجنوبها بعد أن كادت الخلافات فيما بينهم أن تفرقهم.

مطبخ بلا رائحة

إن المشكلة الرئيسية في أغلب المطابخ والتي يشترى من أجل التغلب عليها أجهـــزة عديـــدة مثل الشفاطات وغيرها هي مشكلة الروائح، روائح القلي والتحمير والـــزيوت؛ والســـلق؛ والأطعمة ذات الرائحة النفاذة، وفيما يلي سنحاول التغلب معا على هذه المشكلة؛ وذلك باستخدام الطرق التالية :

١ ــ اســـتخدمي الـــزهور ذات الرائحة الخفيفة لتجميل مائدة الطعام في المناسبات؛ بحيـــث لا تغلـــب رائحـــة الزهور على رائحة الطعام المُقدم، واحرصي على وجود زهور ونباتات في أرجاء المنزل المختلفة لإيجاد رائحة عطرة باستمرار.

٢ ــ ضـــعي قطعة فحم؛ أو قطعة بطاطس في إناء صغير في رف الثلاجة للتخلص من الرائحة غير المستحبة.

٣ ــ للتخلص من رائحة البهارات العالقة في المطحنة الكهربائية اطحني بها قليلا من الخبز المحمص.

٤ ــ ضـــعي قلـــيلا من النشادر لطرد الحشرات المنزلية من حول صندوق القمامة؛ وأيضاً للتغلب على رائحة القمامة.

٥ ــ بعـــد انـــتهائك من أعمال المنزل؛ ادعكي يديك بعصير الليمون؛ لإزالة الآثار العالقة بها بالإضافة إلى تنعيمهما.

٦ ــ لتخف رائحة القرنبيط؛ والكرنب النفاذة أثناء السلق أضيفي قطعة من الخبز إلى ماء السلق.

٧ ــ لا بد من وضع المواد الغذائية نظيفة في الثلاجة مثل الخضر واللحوم حتى لا يؤثر ذلك على رائحتها.

٨ ـ يجب تغطية الأطعمة ذات الرائحة النفاذة؛ وذلك كي لا تؤثر على باقي الأطعمة الأخرى وتنتشر في الثلاجة.

٩ ـ ضعي بالثلاجة قطعة فحم؛ وقليلاً من البن لامتصاص الروائح النفاذة غير المرغوب فيها.

المكرونة بالمايونيز والتونة

المقادير :

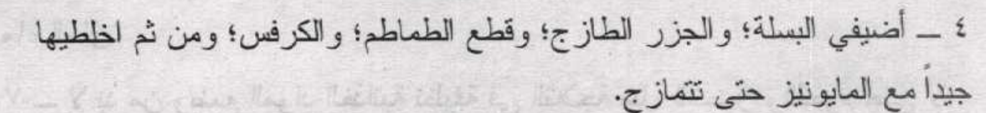
١ ـ عبوه مكرونة ٥٠٠ جرام وتكون أقلام قصيرة. ٢ ـ نصف كوب مايونيز. ٣ ـ ـ ملعقة شاي من مسحوق الزعتر المجفف. ٤ ـ ٢ عود من الكرفس المقطع مكعبات. ٥ ـ علبه تونة. ٦ ـ علبة طحينة بيضاء.٧ ـ جزر. ٨ ـ طماطم مقطعه إلى مكعبات صغيره.

الطريقة :

١ ـ اطبخي المكرونة وفقاً لتعليمات العبوة.

٢ ـ صفيها من الماء واتركيها حتى تبرد في إناء كبير.

٣ ـ افرغي محتويات علبه التونة بعد تصفيتها من الزيت؛ واهرسيها هرساً ناعماً.



٤ ـ أضيفي البسلة؛ والجزر الطازج؛ وقطع الطماطم؛ والكرفس؛ ومن ثم اخلطيها جيداً مع المايونيز حتى تتمازج.

٥ ـ ضعي المكرونة في طبق تقديم السلطة؛ واخلطيها مع المزيج حتى تتجانس.

٦ ـ زينيها بقليل من الزعتر المجفف؛ وتقدم باردة مع شرائح من الليمون.

المقادير :

١ ـ نصف كيلو مكرونة مسلوقة. ٢ ـ ملعقتان كبيرتان سمن أو زبده. ٣ ـ من ٣ إلي ٤ ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور. ٤ ـ ملح؛ وفلفل.

الطريقة :

١ ـ يسيح السمن؛ أو الزبد وتُضاف إليه المكرونة المسلوقة وتقلب معه جيدا ثم يتبل بالملح والفلفل.

٢ ـ يضاف إليها جزء من الجبن الرومي المبشور وتقلب جيدا.

٣ ـ تغرف في طبق التقديم؛ ويُرش السطح بباقي الجبن الرومي المبشور؛ وتُقدم وهي ساخنة.

بيتزا الدجاج

المقادير :



١ ـ ٩٠ جرام كريمة جبن. ٢ ـ ٢٤٠ جرام صلصة طماطم. ٣ ـ ربع ملعقة صغيرة فلفل حار. ٤ ـ قليل من صوص الفلفل الحار. ٥ ـ ٢ كوب قطع دجاج مطهية مسبقاً. ٦ ـ كوب شرائح جبن الشيدر. ٧ ـ ١٢٠ جرام فلفل أخضر مقطع إلى أجزاء صغيرة .

الطريقة :

١ ـ توضع كريمة الجبن على البيتزا .

٢ ـ تخـلط صلصة الطماطم؛ والفلفل الحار؛ والصوص الحار؛ ويوضع الكل فوق كريمة الجبن.

٣ ـ توضع قطع الدجاج؛ والفلفل الأخضر كطبقة نهائية.

٤ ـ تخبز في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

٥ ـ تخرج من الفرن لوضع جبن الشيدر؛ ثم يعاد خبزها في الفرن مرة أخرى لمدة ثلاث دقائق.

هذه البيتزا تكون بالحجم المتوسط أي تعطي ثمان قطع.

بيتزا بالخبز الإيراني

المقادير :

١ ـ رغيـف خبز إيراني. ٢ ـ كمية من جبن المورتديلا. ٣ ـ كمية من صلصة الطمـاطم. ٤ ـ كميـة مـن الزيتون الأسود حسب الرغبة. ٥ ـ كمية من حبيبات الذرة. ٦ ـ قليل من جبن الموDزارلا. ٧ ـ زعتر. ٨ ـ شرائح طماطم.

الطريقة :

١ ـ يوضع الخبز في صحن كبير.

٢ ـ تضـاف الصلصة؛ ثم جبن الموDزارلا؛ ثم المورتديلا؛ ثم الزيتون الأخضر؛ أو الأسود حسب الرغبة؛ ثم كمية متوسطة من حبيبات الذرة؛ ثم رشة قليلة من الزعتر؛ ثم تزين بشرائح الطماطم.

٣ ـ توضع في الفرن لمدة ١٥ دقيقة ثم تقدم.

سمبوسك

المقادير :

١ ــ ٣ أكواب كبيره دقيق أبيض. ٢ ــ كأس كبير سمن بلدي؛ أو زيت. ٣ ــ ملح.

٤ ــ من نصف إلي ثلاثة أرباع الكوب ماء دافئ.

الحشوة :

١ ــ نصف كيلو لحم مفروم . ٢ ــ بصلتين مبشورتين . ٣ ــ بيضتين مسلوقتين .

٤ ــ نصف حزمه بقدونس . ٥ ــ

نصــف حزمة شبت . ٦ ــ فلفل

أسود. ٧ ــ ملح.

طريقة التحضير :

أولاً : العجينة :

١ ــ يُنخل الدقيق في وعاء عميق؛

مع ذره الملح؛ ويُضاف الزيت؛ أو

الســمن؛ والمــاء وتُعجن العجينة

جيداً؛ وتُغطى؛ وتُترك لمده ساعة تقريباً.

٢ ــ تُخلط اللحمة المفرومة بالبصل؛ والبهارات؛ في مقلاة على النار؛ مع تقليبه جيداً

حتى يجف الماء؛ و ينضج .

٣ ــ يُسلق البيض؛ و يُبشر مع اللحمة.

٤ ــ يُفــرم البقدونس إلى قطع صغيرة جداً؛ وكذلك الشبت يُقطع إلى قطعاً صغيرة؛

ويُضاف اللحم المفروم.

٥ ــ تُقســم العجيــنة إلى كور صغيرة ثم تُفرد بالنشابة؛ وتُحشى بمقدار ملعقة طعام لكــل دائــرة؛ وتُقفــل جيداً وتُضفر؛ أو تقطع بقطاعة؛ ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت؛ ثم بعد ذلك تُقلى في الزيت الحار؛ ثم تُوضع على ورق نشاف.

٦ ــ تُقدم ساخنة خاصة في شهر رمضان المبارك.

بريك بالجبنة

المقادير :

أولاً: مقادير العجينة :

١ ــ ٣ أكــواب دقيق. ٢ ــ ٣ ملاعق حليب. ٣ ــ ٣ ملاعق سكر. ٤ ــ ٢ ملعقة خمــيرة سريعة التحضير. ٥ ــ ملعقة بيكنج بودر. ٦ ــ بيضة. ٧ ــ كوب إلا ربع ماء. ٨ ــ نصف كوب زيت زيتون.

ثانياً : مقادير الحشوة :

١ ــ جبنه بيضاء. ٢ ــ نعناع. ٣ ــ شبت.

طريقة عمل العجينة :

١ ــ تخلط جميع المقادير لتصبح عجينة.

٢ ــ توضع في كيس لمدة ساعتان.

٣ ــ تُخلط جميع المقادير لتصبح الحشوة جاهزة.

٤ ــ نقوم بفرد قطعه صغيره من العجينة؛ ونضع بداخلها ملعقة من الحشوة؛ وتُقفل علــى شــكل مثلث؛ وهكذا جميع المقادير؛ وتوضع فوقه مسحة من صفار البيض؛ بالإضافة إلي حبة البركة.

٥ ــ توضع في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

كرات الدجاج

المقادير :

١ ــ دجاجة مسلوقة ومنزوعة الجلد؛ والعظم؛ ومقطعة قطع صغيرة. ٢ ــ ٨ ملاعق كبيره حلـيب مجـفف نيدو. ٣ ــ ٣ ملاعق كبيرة دقيق أبيض. ٤ ــ ٢ كوب ماء. ٥ ــ ٣بصلات مقطعه صغير. ٦ ــ ٢مكعب ماجي. ٧ ــ ٥ملاعق بقدونس مفروم.

طريقة التحضير :

١ ــ نُحضر وعاء ونضع فيه البصل المفروم؛ وقليل من الزيت؛ ويُحمر البصل؛ ثم يُضـاف إلـيها الماجي ثم الدجاج المقطع، ويُترك على النار حتى ينضج الدجاج؛ ثم يُضاف إليه البقدونس ثم يُرفع من على النار.

٢ ــ نضـع الدقيق مع الحليب؛ والماء؛ على النار (في وعاء آخر)؛ ويُحرك حتى يغلظ قوامه؛ ويُصبح في سمك الصلصة البيضاء السميكة.

٣ ــ تُضاف الصلصة إلى خليط الدجاج؛ والبقدونس، وتُخلط جيداً حتى تمتزج.

٤ ــ يُشكل الخليط على شكل كرات متوسطة الحجم، ثم توضع في البيض؛ ومن ثم في البقسماط (البقسماط هو فتات الخبز المحمص المطحون).

٥ ــ تُقلى الكرات في زيت غزير؛ وتُقدم مع بطاطس محمرة.

طريقة جديدة لتقديم المكرونة

نوع المكرونة المستخدمة اسمها لينجويني؛ وهي عبارة عن خيوط المكرونة العريضة؛ وهي أعرض من الإسباكيتي؛ ولونها أخضر لأن من مكوناتها السبانخ.

المقادير :

١ ــ ٤٠٠ جرام مكـرونة. ٢ ــ ٥٠٠ جرام دجاج مسلوق؛ ومقطع قطع صغيرة. ٣ ــ حزمة بصـل أخضر مقطع قطع صغيرة . ٤ ــ قليل من البقدونس المفروم.

٥ ــ كوب مايونيز قليل الدسم (كي لا تكون بالأكل زيادة بالسعــرات الحرارية) .

٦ ــ نصف كوب جبنة شيدر مبشور. ٧ ــ ملح؛ وبهار .

طريقة التحضير :

١ ــ نسلق المكرونة " طريقة السلق معروفة " ونصفيها.

٢ ــ نضـــع المكرونة بعد السلق في إناء كبير للخلط؛ كما نخلطها مع كل المقادير السابقة إلا الجبن.

٣ ــ نضـــع الخلـــيط فـــي قارب بايركس أو صينية فرن؛ ثُم نرش سطحه بالجبن؛ وتوضع بالفرن؛ لمدة نصف ساعة.

٤ ــ تخرج الصينية وهي جميلة الشكل؛ ثُم قومي بتقطيعها؛ وقدميها ساخنة؛ وبالهناء والعافية.

المكرونة الإيطالي

المقادير :

١ ــ نصف كيلو مكرونة مسلوقة. ٢ ــ ملعقتان كبيرتان سمن أو زبد. ٣ ــ ثلاث أو أربع ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور. ٤ ــ ملح؛ وفلفل.

طريقة التحضير :

١ ــ يســـيح الســـمن؛ أو الزبد؛ وتُضاف إليه المكرونة المسلوقة وتُقلب معه جيداً ثم يُتبل بالملح؛ والفلفل.

٢ ــ يُضاف إليها جزء من الجبن الرومي المبشور وتُقلب جيداً.

٣ ــ تغــرف فـــي طبق التقديم؛ ويُرش السطح بباقي الجبن الرومي المبشور؛ وتقدم وهي ساخنة.





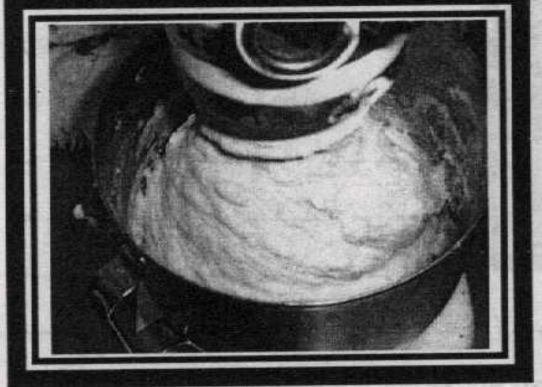
طريقة عمل
عجينة البيتزا

المقادير :

١ ـ أربعـة أكـواب من الدقيق الفاخر. ٢ ـ نصف كوب ماء دافئ. ٣ ـ ملعقة صـغيرة ونصف سكر. ٤ ـ ملعقة ونصف ملح. ٥ ـ ملعقة ونصف زيت. ٦ ـ ملعقة صغيرة ونصف خميرة طازجة أو ٣ ملاعق خميرة جافة.

طريقة التحضير

١ ـ ضعي بعض الماء علي الخميرة الطازجة المحلاة بالسكر؛ أما الخميرة الجافة فضـعي ثلاثة أرباع كمية الماء (ربع كوب ماء دافئ) الموجود؛ ورشي الخميرة واتركـيها لمـدة لا تقـل عن ١٠ دقائق.



٢ ـ انخلـي الدقيق مع الملح في وعـاء؛ وقومـي بعمل حفرة في الوسط ضعي فيها الزيت ثم انثري بعـض الدقيق؛ ثم أضيفي الخميرة مـع الماء الموجودة به أو معظمه واخلطـي بها الدقيق حتى تنفصل العجينة من جوانب الوعاء؛ فإذا وجدت العجينة صلبة فأضيفي بقية السائل ببطء.

٣ ـ قومـي بلـف العجينة علي سطح مرشوش بالدقيق بخفة؛ واعجنيها جيداً لمدة ١٠ دقائق حتى تُصبح مطاطة وناعمة؛ ثم ضعيها في وعاء مبطن بالدقيق وغطيها بكيس بلاستيك؛ أو شاشة نظيفة.

٤ ـ ويُمكنك أن تضعيها في كيس بلاستيك بعد دهنه جيداً بالزيت ثم اتركيها حتي تخمر، حوالي ساعة في المطبخ الدافئ.

فائدة :

تستطيعي بعد أن ترتفع العجينة أن تعيدي عجنها مرة ثانية؛ ثم تتركيها لترتفع مرة أخري، فتكون النتيجة عجينة جيدة لعمل بيتزا رائعة؛ ثُم قومي بتقطيعها إلي قطع مناسبة بمقاس ٢٠ × ٣٠ مثلاً حسب الرغبة.

مكرونة البيتزا



المقادير :

١ ـ نصف كيلو مكرونة اسباكيتي. ٢ ـ مكعب مرقة دجاج ماجي. ٣ ـ قليل من الزيت. ٤ ـ بصلة صغيرة. ٥ ـ صدر دجاجة مخلية من العظام. ٦ ـ كمية مناسبة من الصلصة. ٧ ـ خمس فصوص ثوم. ٨ ـ قليل من الملح؛ والبهارات؛ والتوابل. ٨ ـ حبتان من الفلفل الأخضر. ٩ ـ حبة من الفلفل الأحمر. ١٠ ـ قليل من الزيتون الأسود والأخضر حسب الرغبة. ١١ ـ ربع كيلو فطر (ماشروم). ١٢ ـ ربع كيلو طماطم مقطعة طرنشات.

طريقة التحضير :

١ ـ نحضر إناء عميق ونضع به المكرونة الإسباكيتي ثم نضع كمية من الماء تكفي لغمر المكرونة؛ ثم نرفعها علي النار؛ ونضع قليل من الزيت.

٢ ــ نضــيف قــليل مــن الملح؛ ومرقة دجاج ماجي؛ وبعد السلق نصفي منها الماء ونتركها قليلاً.

٣ ــ نحضــر البصلة ونقطعها قطع صغيرة؛ ثُم نضعها في إناء صغير ونضع قليل من الزيت عليها ثم نرفعه علي النار حتي يحمر.

٤ ــ بعــد احمــرار البصــلة نضيف قليل من الثوم المقطع (حوالي أربع فصوص صغيرة).

٥ ــ نحضــر صــدر الفــرخة المخلي؛ ونقطعه قطع صغيرة؛ ونضيفه علي البصل المحمر والثوم.

٦ ــ أما بعد ذلك فإننا نضيف ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم؛ ونُحرك الخليط؛ ثُم نضيف قليل من الملح؛ والتوابل. وممكن القليل من الزعتر الجاف.

٧ ــ يقطع حلقات كُلٍ من (الفلفل الأحمر والأخضر؛ والزيتون؛ والفطر (الماشروم) وحبة الطماطم).

٨ ــ توضع المكرونة الإسباكيتي بعد سلقها في صينية بايركس كبيرة؛ ويضع عليها الصلصــة مع الدجاج؛ وتوزع عليها الحشوة؛ وبعد ذلك تُنثر عليها جبن الموذزارلا المبشورة؛ وتدخل الفرن حتى تمام النضج؛ وبعد ذلك تقدم.

كانيلوني السبانخ



اصنعي هذا الكانيلوني بالسبانخ؛ والبصل؛ والحبق؛ والدقيق؛ واحشيه باللحم المفروم.

مقاديــر صلصــة المكــرونة الخضراء :

١ ــ ٢ كــوب ســبانخ خضراء مفرومة ناعمــة. ٢ ــ نصــف كوب بصل أخضر مفــروم ناعمــاً. ٣ ــ نصــف كوب ثوم

أخضر مفروم ناعم. ٤ ــ ربع كوب حبق أخضر مفروم ناعماً حسب الرغبة. ٥ ــ ٢ ملعقــة كبيرة دقيق أبيض. ٦ ــ ٢ كوب حليب جوز الهند من ماجي محضر. ٢ مكعب خلطة الصلصات المكرونة.

المقادير :

١ ــ ١ كلــج لحم مفروم ناعماً. ٢ ــ ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون. ٣ ــ ٢ مكعب خلطة صلصات المكرونة. ٤ ــ بصلة متوسطة الحجم مفرومة ناعماً. ٥ ــ ٢ كوب ســبانخ مفرومة ناعماً. ٦ ــ ربع كوب حبق مفروم ناعماً. ٧ ــ كوب جبنة بيضاء مهروسة ناعماً. ٨ ــ قليل من الملح. ٩ ــ ملعقة كبيرة زيت. ١٠ ــ باكيت شرائح لازانيا.

تحضير صلصة المكرونة الخضراء :

١ ــ تُخلط السبانخ؛ والبصل الأخضر؛ والثوم؛ والحبق؛ في خلاط كهــربائي لمــدة ٥ دقائق؛ حتى يُصبح المزيج متجانساً.

٢ ــ يُفرغ المزيج في وعاء طهي كبير؛ ويُضاف إليه الدقيق الأبيض؛ وحليب جوز الهــند؛ ومكعبا خلطة صلصات المكرونة مع التحريك جيداً على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يبدأ المزيج بالتكاثف.

٣ ــ يُرفع المزيج؛ ويُترك جانباً لحين استعماله.

تحضير الحشو :

١ ــ يُقلــب اللحــم في الزيت على نار هادئة حتى يُصبح لونه بنياً؛ ويُضاف مكعبا صلصات المكرونة إلى اللحم مع التحريك؛ ثم يُضاف البصل ويقلب لمدة ٥ دقائق.

٢ ــ يــرفع اللحم عن النار ثم يقلب مع السبانخ؛ والحبق؛ والجبنة البيضاء؛ جيداً ثم يترك جانباً لاستخدامه لحشو الكانيلوني.

٣ ــ تحضير الكانيلوني :

١ ـ يُملأ وعاء طهي كبير بالماء وقليل من الملح وملعقة زيت ويسخن حتى الغليان.

٢ ـ تضـفي شـرائح اللازانيا؛ وتُترك حتى تلين؛ وتخرج من الوعاء وتوضع في طبق فيه ماء بارد.

٣ ـ تخـرج شرائح اللازانيا من الماء؛ وتُوضع فوق منشفة نظيفة؛ وتُصفى جيداً؛ ويوضـع بداخـل كـل شـريحة لازانـيا قلـيل مـن حشـو اللحـم؛ والسبانخ؛ وتلـف الشريحة؛ وتوضع في طبق بايركس مدهون بقليل من الزيت؛ وتكرر العملية مع بقية الشرائح حتى تنتهي الكمية.

٤ ـ تسـكب صلصة المكرونة الخضراء فوق كانيلوني السبانخ ثم يوضع الطبق في فرن حرارته عالية لمدة ٢٠ – ٢٥ دقيقة.(*)

مكرونة البيتزا

المقادير :

١ ـ باكو مكرونة اسباكيتي. ٢ ـ أربع حبات طماطم.٣ ـ كوب عصير طماطم.

٤ ـ حبة فلفل رومي. ٥ ـ علبة فطر مشروم.٦ ـ ملعقتان من قطـع الزيتـون.

٧ ـ ملعقة صغيرة ثوم بودرة. ٨ ـ ملعقة صغيرة زعتر البيتزا. ٩ ـ ملح. ١٠ ـ قليل من الزيت. ١١ ـ كأس جبن مودزريلا. ١٢ ـ بصلة.

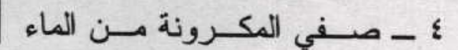
الطريقة :

١ ـ اسلقي المكرونة حتى النضج.

(*) ـ نقلاً عن مطبخ http://matbkh.com/matbkh؛عنوان هذا المقال هو: http://matbkh.com/matbkh/article.php?sid=346



٢ ــ قطعي الفلفل؛ والمشروم؛ والطماطم قطع صغيرة جداً.



٣ ــ افرمي البصلة فرماً ناعماً وضعيها مع الزيت على النار ثم أضيفي الطماطم الأوصال وقلبي حتى تذبل الطماطم ثم أضيفي الفلفل والمشروم وعصير الطماطم والزعتر والثوم والملح واتركيها على النار حتى تغلظ قليل .

٤ ــ صفي المكرونة من الماء وضعيها في صينية من البيركس واسكبي الخلطة على وجه المكرونة ثم رشي الجبن على الوجه بالتساوي وادخليها الفرن من تحت واتركيها حتى تسيح الجبن وتصبح كالبيتزا وتؤكل ساخنة .

بيتزا التوست

المقادير :

١ ــ عدد من أرغفة التوست. ٢ ــ بصلتان مقطعتان قطع صغيرة. ٣ ــ طماطم مقطعة قطع صغيرة. ٤ ــ ملعقتان كبيرتان من الكاتشب. ٥ ــ ١ - ٢ ملعقة كبيرة صلصة طماطم. ٦ ــ ثمان قطع جبن مثلثات. ٧ ــ قليل من المايونيز. ٨ ــ جبن شيدر مبشور. ٩ ــ مكعب دجاج ماجي. ١٠ ــ صلصة حارة.

طريقة التحضير

١ ــ يُحمي الزيت في مقلاة؛ ويُحمر البصل حتى يذبل؛ ويُضاف مكعب دجاج ماجي؛ ويُضاف الطماطم؛ ويُقلب حتى يذبل؛ وممكن إضافة الفلفل الأسود لإضافة النكهة.

٢ ــ تُطيب ومن ثم يُضاف عدد ٣ قطع من الجبن المثلثات؛ ويُخلط مع البصل؛ والطماطم؛ ويُضاف الكاتشب؛ وبعده صلصة الطماطم؛ حتى تُصبح مثل الصلصة البرتقالية اللون؛ وتُخلط جيداً وخصوصاً الجبن فإنه يجب أن يُذاب ويتجانس مع الخليط؛ وتترك على النار الهادية حتى تصبح ناشفة قليلاً.

٣ ــ تُضاف الصلصة الحارة حسب الرغبة؛ ويفضل الإكثار منها لأنها تُعطي طعم جميل جداً.

٤ ــ تُزال أطراف التوست؛ وتُقطع من الوسط؛ ليُصبح لدينا مثلثين من العيش التوست؛ فتمسح كل قطعة من المثلثات بالمايونيز؛ ثم توضع طبقة من الخلطة السابقة؛ ويُزين الوجه بالجبن المبشور؛ حتى تنتهي الصلصة؛ ويُصبح لديك العديد من قطع البيتزا المثلثة.

٥ ــ توضع القطع في صينية تيفال؛ وتُخبز بالفرن حتى يذوب الجبن؛ وتخرج من الفرن وتقدم بعد أن تُرص رصاً جيداً وجميلاً.

سلطه مكرونة

المقادير :

١ ــ نصف كيس مكرونة صغيرة. ٢ ــ حبتان من الفلفل البارد؛ المقطع مربعات صغيرة. ٣ ــ ثمرتان من الجزر المقطع مربعات صغيرة. ٤ ــ نصف علبه فاصوليا حمراء حسب الرغبة. ٥ ــ بقدونس مفروم أي كميه. ٦ ــ ٣ ملاعق كبيره مايونيز. ٧ ــ عصير ليمونتين. ٨ ــ ٣ ملاعق كبيره زيت زيتون. ٩ ــ فص ثوم مفروم. ١٠ ــ ملح؛ وفلفل؛ علي حسب الكميه المطلوبة.

طريقة التحضير :

١ ـ تُسلق المكرونة؛ وتُصفى.

٢ ـ نسلق الخضار؛ والفلفل؛ والجزر؛ ونصفيهم؛ ونضعهم في إناء ونضع عليهم المكرونة؛ والفاصوليا؛ والمايونيز؛ والزيت؛ والليمون؛ والثوم؛ والبقدونس؛ والملح؛ والفلفل ونخلطهم.

٣ ـ توضع في صحن التقديم؛ وتزين بشرائح الليمون والطماطم؛ وتُقدم.

المكرونة بالخضراوات والتونة

المقادير :

١ ـ ملعقتا طعام زيت. ٢ ـ بصلة متوسطة مفرومة. ٣ ـ فصان من الثوم المهروس. ٤ ـ علبتا تونة وزن الواحدة ٢٠٠جرام. ٥ ـ ٢٥٤٠ جرام مكرونة؛ وتُسلق مع ملعقة طعام من الزيت وتُصفى. ٧ ـ كوب خضراوات مسلوقة قليلاً . ٨ ـ كوبان من الصلصة البيضاء. ٩ ـ سبع شرائح من جبن الكرافت. ١٠ ـ ربع كوب من البقسماط. ١١ ـ ملعقة طعام من الزبدة النباتية الذائبة على النار.

طريقة التحضير :



١ ـ ضعي الزيت؛ والبصل؛ والثوم؛ في قدر على النار؛ وحركي حتى يذبل البصل؛ ثم أضيفي التونة؛ وحركي على نار هادئة؛ حتى تتفكك ثم ارفعي القدر عن النار.

٢ ـ ضعي المكرونة والخضراوات على المقادير السابقة ثم حركيها جميعاً.

٣ ـ ضـــعي خلـــيط المكرونة في صينية متوسطة الحجم؛ وغطي السطح بالصلصة البيضاء؛ ثم رتبي الجبن وانثري البقسماط فوق الجبن؛ ووزعي الزبد على السطح.

٤ ـ ضـــعي الصـــينية في فرن متوسط الحرارة ٣٥٠ درجة لمدة خمس دقائق؛ ثم قطعيها وقدميها مباشرة.

اسباجتي بالموتزاريلا والزيتون

هذه الوجبة تكفي لـــ ٦ أشخاص.

المقادير :

١ ـ نصف كيلو مكرونة اسباجيتي. ٢ ـ ثمرتا طماطم حمراء مبشورة. ٣ ـ ثمن كـــيلو جبـــنة موتـــزاريللا مقطعة شرائح. ٤ ـ نصف فنجان زيتون أخضر منزوع الـــنوي؛ ومقطع قطع صغيرة. ٥ ـ ٦ قطع قرنبيط مسلوق نصف سلق (الشجيرات فقـــط). ٧ ـ ٢ فـــص ثوم مهروس. ٨ ـ ملح؛ وفلفل أسود مطحون. ٩ ـ ملعقة كبيرة بقدونس. ١٠ ـ ملعقتان كبيرتان زيت زيتون. ١١ ـ قليل من ورق الريحان المعطر سواء طازج أو مجفف.

طريقة التحضير :

١ ـ تُســـلق المكـــرونة؛ وخلال هذه الفترة تُرفع مقلاة كبيرة علي النار؛ ثم توضع الطماطم المبشورة والجبنة الموتزاريللا؛ والبصل؛ وشرائح الزيتون؛ والثوم؛ والملح؛ والفلفل؛ ثم يُضاف الزيت؛ ويتم التقليب بخفة إلي أن تمتزج جميع المكونات.

٢ ــ بعــد تمـــام نضج المكرونة يتم شطفها وتركها في المصفاة إلي أن تتخلص من الماء تماماً.

٣ ــ يتم وضع الجبنة المبشورة في طبق مستقل؛ لإضافة القليل منه لطبق المكرونة.

٤ ــ تُقدم لمن يرغب؛ ثم يتم وضع المكرونة في طبق التقديم؛ ويُسكب عليه صلصة المكرونة التي تعد دون تسبيك.

المقادير :

١ ــ قلــب ثمـــرة كـــرفس مغسولة. ٢ ــ أوراق ٦ فروع ريحان. ٣ ــ فص ثوم مهـــروس. ٤ ــ ملعقة زيت زيتون. ٥ ــ ملعقة زبد غير مملحة. ٦ ــ ١٥٠ جرام ســجق. ٧ ــ نصــف كــيلو مكرونة مسلوقة ومغسولة. ٨ ــ فنجان بسلة مسلوقة ومفصص مع الاحتفاظ بماء السلق.

طريقة التحضير :

١ ــ يــتم تســخين الزيت؛ والزبد؛ في إناء عميق ثم تُضاف الخضراوات المبشورة مثل البصل، وقلب ثمرة الكرفس المقطعة، والثوم المفري، وأوراق الريحان؛ ثم يُقلب الجميع بملعقة خشب علي نار متوسطة الحرارة لمدة دقيقتين.

٢ ــ تُضاف البسلة؛ وماء السلق.

٣ ــ عندما يتم طهي الخضراوات عليكِ إضافة ماء يكفي لغمرها؛ وعندما يبدأ الماء في الغليان تُضاف المكرونة المسلوقة؛ وشرائح السجق المقطعة؛ ويُقلب الخليط جيداً حتى يمتزج وتقدم علي الفور.

المكرونة بالبشاميل

المقادير:

١ ــ كــيلو مكــرونة مشــكلة. ٢ ــ ماء لسلق المكرونة. ٣ ــ بهارات مثل الملح؛ والقــرفة؛ والقرنفل؛ وحبات هيل؛ و ٢ ملعقة زيت. ٤ ــ نصف كيلو لحمة مفرومة. ٥ ــ بصــلة كبــيرة. ٦ ــ فــص ثــوم صــغير. ٧ ــ حــبة طمــاطم متوسطة. ٨ ــ بهارات (ملح؛ كمون؛ فلفل أسود؛ كزبرة ناشفة مطحونة). ٩ ــ ملعقة زيت.

للبشاميل :

١ ــ كــوب سمــن نبــــاتي. ٢ ــ ٢ ملعقة دقيق أبيض. ٣ ــ ملح؛ و فلفل أسود. ٤ ــ كوب حليب سائل. ٥ ــ صينية مستطيلة.

طريقة التحضير :

١ ــ نحمــر البصل؛ والثوم؛ على النار؛ ثم نضيف اللحمة المفرومة؛ مع الاستمرار بالتقليــب حــتى تأخذ اللحمة لونها؛ ثم نضيف البهارات؛ والطماطم؛ وتُقلب؛ وتُترك على نار هادئة؛ إلى أن تستوي.

٢ ــ نضع الماء في قدر لسلق المكرونة مع البهارات.

٣ ـ لعمل البشاميل :

نقوم بتسبيح السمن على النار ثم نضيف الدقيق مع التحريك المستمر حتى يأخذ لون أبــيض؛ و لــيس أصفر؛ ثُم نرفع القدر من على النار ونضيف الحليب مع التحريك المستمر حتى يختلط جيداً؛ ونرفعه على النار؛ ليزيد قوامه؛ ونضيف البهارات.

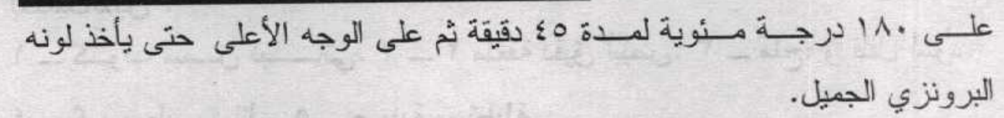
ملاحظة : يكون الحليب دافئ.

٤ ــ نجهز الصينية؛ ونضع بها طبقة رقيقة من البشاميل.

٥ ـ نضـــع المكـــرونة بعـــد تصـــفيتها (نصـــف الكمية) ثم نضيف اللحمة ثم طبقة أخرى من المكرونة ثم البشاميل.

٦ ـ نضع فوق البشاميل صفار بيضة ممزوجة بقليل من الملح.

٧ ـ نضـــع الصينية في الفرن علـــى ١٨٠ درجـــة مـــئوية لمـــدة ٤٥ دقيقة ثم على الوجه الأعلى حتى يأخذ لونه البرونزي الجميل.



طريقة أخرى للمكرونة بالبشاميل

المقادير :

١ ـ كيلو مكرونة. ٢ ـ ماء، وملح.

الحشوة :

١ ـ ربع كيلو لحم مفروم. ٢ ـ بصلة. ٣ ـ ملح وفلفل وكمون. ٤ ـ ثوم؛ وزيت.

البشاميل :

١ ـ نصـــف كـــوب زيـــت. ٢ ـ نصف كوب دقيق.٣ ـ كوب حليب. ٤ ـ ملح، وفلفل. ٥ ـ بيضة.

طريقة التحضير :

١ ـ تسلق المكرونة؛ ونضيف إليها ملعقة طعام زيت حتى لا تلتصق المكرونة.

٢ ـ نحمر البصلة مع الثوم واللحم المفروم والبهارات.

٣ ــ نضــع الدقــيق والزيت على النار حتى يُصبح لونها ذهبي ثم نضبف الحليب والبيض المخفوق؛ مع الحليب؛ والبهارات؛ على الطحين؛ والزيت؛ ونقلبه جيداً.

٤ ــ بعــد اســتواء المكــرونة وتصفيتها من الماء نضيف قليلا من البشاميل ونقلبه ونضع نصفه في الصينية (طبقة غير سميكة) ثم نضيف اللحم؛ ونغطيها بالمكرونة؛ ونُدخلها الفرن حتى تتحمر وبالهناء والعافية.

ملاحظة :

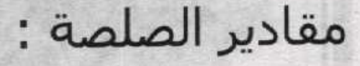
إذا زادت كمية المكرونة على الصينية اخلطي المكرونة بالبشاميل؛ في طبق جانبي؛ والباقي من المكرونة زيدي لها ماء؛ وملح؛ وأضيفي اللبن؛ وضعي على النار ملعقة طعام سمن؛ أو زبد مع حبتين مستكة؛ وأضيفيها عليها صارت شوربة.

البيتزا بالخضراوات المشكلة

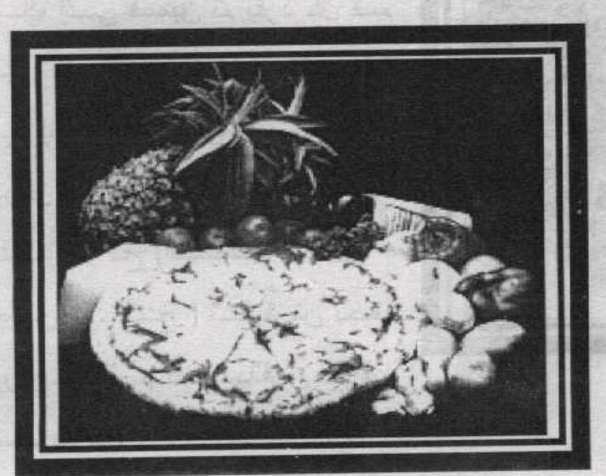
مقادير العجينة :

١ ــ كــوب حليــب. ٢ ــ أربع ملاعق زيت. ٣ ــ ملعقة كبيرة سكر. ٤ ــ نصف ملعقــة صــغيرة ملح. ٥ ــ ملعقة صغيرة خميرة فورية.

٦ ــ كأسين ونصف دقيق.



مقادير الصلصة :



١ ـ ثــلاث ملاعــق كبيرة صلصــة طماطم. ٢ ــ حبة طمــاطم واحدة فقط؛ وتُقطع

إلــى مكعبات صغيرة. ٣ ــ فصان ثوم. ٤ ــ ثلاث ملاعق زيت زيتون. ٥ ــ ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود ناعم. ٦ ــ ملح. ٧ ــ ملعقة صغير زعتر.

طريقة العمل :

١ ــ تُخلط جميع المقادير في الخلاط؛ ويُضاف إليها ربع كوب ماء؛ ثُم تُخلط جيداً.

الحشوة :

١ ــ بصــل ويقطع شرائح. ٢ ــ طماطم تُقطع إلي شرائح. ٣ ــ فلفل أخضر يُقطع لشرائح. ٤ ــ شرائح زيتون. ٥ ــ شرائح مشروم (فطر). ٦ ــ جبنة مودزريلا.

الطريقة :

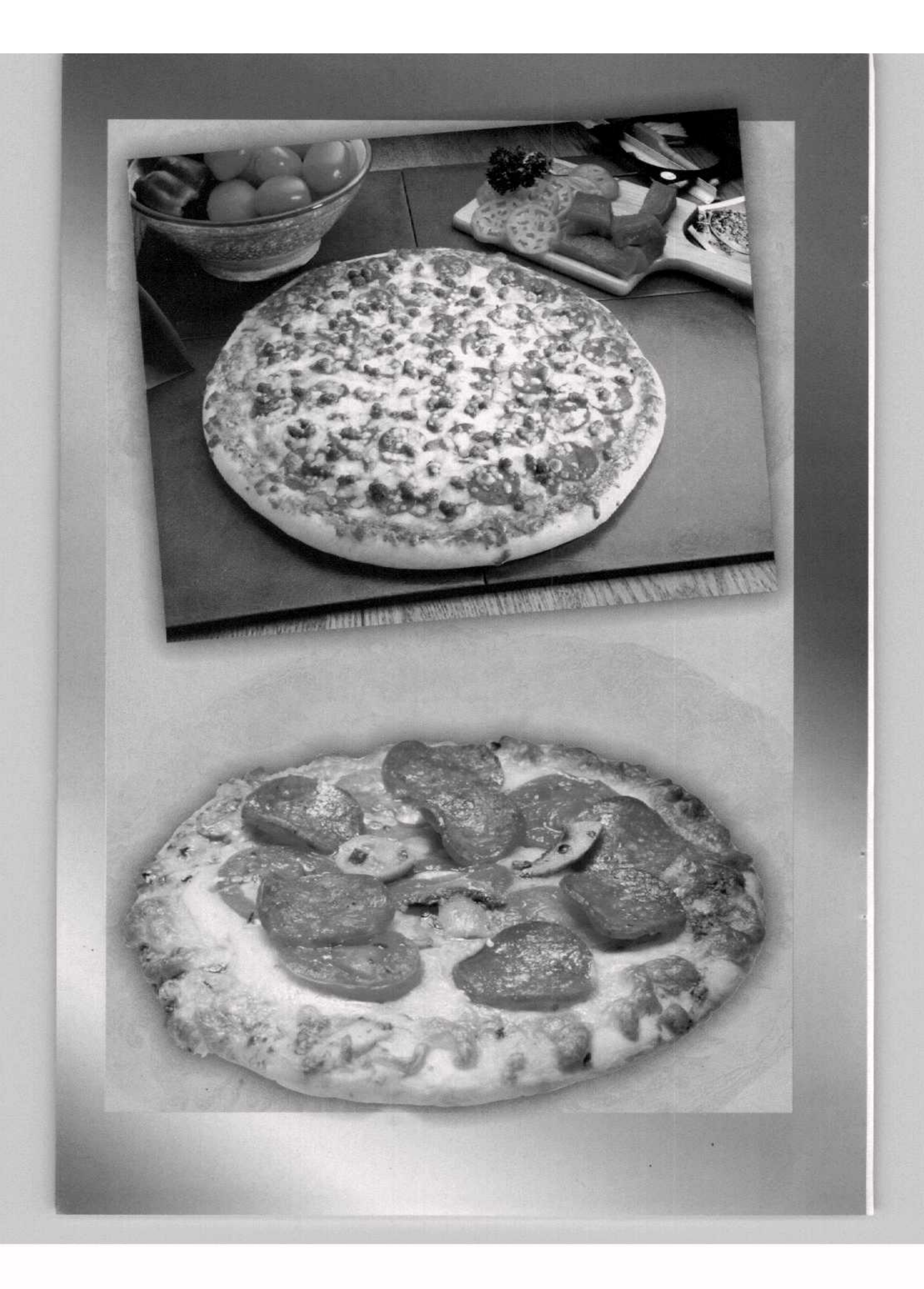
١ ــ تــذوب الخمــيرة في الحليب؛ مع السكر؛ والملح؛ وتُترك لمدة خمس دقائق ثم يُضــاف الزيــت؛ والدقيق؛ ويُعجنان جيداً؛ وتُترك حتى تخمر لمدة تقريباً تصل إلي الســاعة أو إلى ساعة ونصف حتى يتضاعف حجمها.



٢ ــ تُقســم العجينة الموجودة لديــك إلــى قسمين ثم يُفرد كل قسم علــى شــكل دائــرة ويوضــع في الصــينية؛ ثــم يُدهن بالصلصة؛ ثم يُــرش بجبــنة المودزريلا ويوضع فوقهــا شرائح (الطماطم - الفلفل - الفطــر ....إلــخ) ثــم تُرش بجبنة موزريــلا ثــم تخبز بالفرن حوالي نصف ساعة.









بيتزا ملفوفة

المقادير:

١ ـ ٥ ملاعـق زبـده. ٢ ـ ماء كافي للعجن. ٣ ـ ملعقتان خميره. ٤ ـ ملعقة سـكر. ٥ ـ كمية مناسبة من الكاتشب. ٦ ـ ربع كيلو فطر (ماشروم) مقطع. ٧ ـ زيتون مقطع. ٨ ـ جبنه مودزرلا. ٩ ـ حبتان فلفل أخضر مقطع صغير.

طريقة التحضير :

١ ـ تـذوب الخميـرة؛ والسكر في قليل من الماء؛ وتترك لمدة ١٠ دقائق؛ أو حتى يتضاعف حجمها .

٢ ـ يخلط الدقيق؛ والزبد؛ والملح؛ ثم توضع فوقهم الخميرة وتعجن؛ ويضاف الماء حسب الحاجة حتى تتكون عجينه متماسكة.

٣ ـ تُترك لمده ساعة؛ ثُم تُفرد؛ وتُقطع دوائر.

٤ ـ ثـم امسـح العجيـنة بالكاتشب؛ وضع عليها فلفل أخضر مقطع صغير؛ وفطر مقطـع؛ وزيـتون مقطـع؛ وجبنه مودزريلا؛ وشكلها نصف دائرة؛ وامسح الوجه بالبيض؛ وادخلها الفرن لمده ربع ساعة أو حتى تنضج ... وبالهناء ...والعافية.

لزانيا

المقادير :

١ ـ كيـلو مكرونة لزانيا. ٢ ـ علبة صلصة الاسباكيتي الجاهزة التحضير. ٣ ـ كريمة الخفق. ٤ ـ جبنة الموزاريلا. ٥ ـ مكعب ماجي.

الحشوة :

١ ـ لحمـة مفرومة. ٢ ـ بصل مفروم. ٣ ـ خضار مشكل. ٤ـ ملح. ٥ ـ فلفل. ٦ ـ زيت.

الطريقة :

١ ــ تُسلق المكرونة؛ ثم تُصفى.
٢ ــتحشـــــى المكـــــرونة بـــــاللحم المفـــــروم مــــع الخضــــراوات؛ وتُلف بشكل اسطوانات؛ وتُرص في صينية بايركس حتى تنتهي الكمية.
٣ ــ يُصب فوق المكرونة صلصة الطماطم الجاهزة؛ وتوضع في الفرن لمدة نصف ساعة؛ أو حتى تتسبك الصلصة.
٤ ــ في أثناء ذلك توضع كريمة الخفق مع مكعب مرقة دجاج ماجي في قدر صغير على النار حتى تغلي.
٥ ــ تخــرج الصــينية مــن الفــرن؛ ويُســكب فــوق المكــرونة الكــريمة؛ وتغطى بالجبنة المودزاريلا؛ ثم تدخل الفرن مرة ثانية لمدة ربع ساعة.
٦ ــ تُحمر من الوجه وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء والعافية.

صينية المكرونة

المقادير :

١ ــ دجاجــه مسلوقة. ٢ ــ كيلو مكرونة. ٣ ــ بصــل محمر. ٤ ــ جزر مبشور. ٥ ــ بقدونــس. ٦ ــ جبــن ســايل. ٧ ــ قشطة. ٨ ــ ملعقتين مايونيز. ٩ ــ ملح وبهارات.

الطريقة :

١ ــ بعدما نسلق الدجاجة؛ نشيل الجلد؛ والعضم؛ ونقطع اللحم قطع صغيرة؛ ثم نأخذ الجزر ونضعه على البصل؛ ونضع الدجاج المقطع عليه؛ ونُحركه على النار قليلاً.
٢ ــ نــأخذ مــرق الدجاجــة المسلوقة؛ ونسلق فيها المكرونة؛ حتى تبدأ بالاستواء؛ ثم نصفيها من الماء؛ ونضعها على الدجاج؛ ثم نضع عليهم البقدونس؛ ونحركهم معاً حتى يتجانس؛ ثم نضعهم في الصينية.
٣ ــ نخلــط الجبــن؛ والقشــطة؛ والمايونــيز مع بعض؛ ونضعهم على المكرونة؛ ونضعها في الفرن إلى أن تتحمر قليلاً من فوق.

نودلز (المكرونة الصينية)

المقادير :

١ ــ كيس نودلز مكرونة اسباكيتي. ٢ ــ مكعب مرقة ماجي. ٣ ــ زبد. ٤ ــ بصل ٥ ــ خضــراوات مشكله. ٦ ــ فلفل أسود. ٧ ــ صلصة ماجي. ٨ ــ خل أبيض. ٩ ــ قليل من الملح. ١٠ ــ جزر. ١١ ــ فلفل أخضر. ١٢ ــ كرنب أبيض.

الطريقة :

١ ــ تُسلق المكرونه في قدر به ماء؛ والقليل من الزيت حتى تنضج وتصفي.

٢ ــ تُقطــع كُــلٍ مــن البصــلة؛ والفلفــل الأخضر؛ والجزر؛ إلى شرائح طويلة؛ ثم ذوب القليل من الزبد؛ واقلي البصل؛ والجزر؛ والفلفل حتى تنضج تماماً.

٣ ــ ثــم نضــع بقــيه الخضــراوات المثلجة؛ مع الاستمرار في التحريك؛ وإضافة الصلصــة مع الخل مع مكعبات ماجي؛ والاستمرار في التقليب ووضع الفلفل الأسود والملح مع تحرك الخضراوات حتى تنضج جيداً.

٤ ــ نضــع الكرنب أخيراً؛ وذلك كي لا يذبل؛ لأنه سريع الذوبان مع الخضراوات الباقية، ثم نضع المكرونة بعد تصفيتها من الماء وتحريكها قليلا ثم تقدم.

لزانيا

المقادير :

تســلق اللزانــيا بماء عليه ملعقتين ملح صغير؛ وزيت؛ ولا تضعي اللزانيا إلا عندما يغلي الماء (مدة السلق ساعة إلا ثلث).

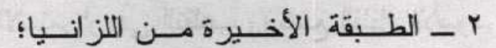
الصلصة الحمراء :

١ ــ ٤ بصلات مفرومة. ٢ ــ ثوم. ٣ ــ مقدار من الزيت حوالي ٣ م. ٤ ــ فلفل أســود. ٥ ــ كــيلو لحم مفروم. ٦ ــ بهارات. ٧ ــ حبتان طماطم مفرومة. ٨ ــ صلصة. ٩ ــ ملعقة كبيرة ملح. ١٠ ــ نصف لتر الخلاط ماء.

الصلصة البيضاء :

١ ــ ٨ ملاعــق دقيق. ٢ ــ ١٦ ملعقة حليب تذوب في أربع أكواب ماء. ٣ ــ جبن موذزاريلا مبشور.

طريقة التحضير :



١ ــ عــندما تسلق اللزانيا نأخذ ٣ حبات منها؛ ونصفيها في صينية؛ وتؤخذ مسحة مــن الصلصــة البيضــاء؛ ثــم نصف الصلصــة الحمراء وقليل من الجبن؛ ثم الطبقة الثانية من اللزانيا؛ وهكذا صلصة بيضاء؛ وحمراء؛ وقليل من الجبن.

٢ ــ الطــبقة الأخــيرة مــن اللزانــيا؛ والصلصة البيضاء؛ والحمراء؛ و كثير من الجبن المبشور؛ ثم تدخل الفرن من فوق؛ ومن تحت حتى تستوي لمدة تتراوح من نصف ساعة إلى ساعة.

مكرونة بالأجبان مع الماشروم

المقادير :

١ ــ علــبة مكــرونة مقوسة. ٢ ــ صدر دجاج مقطع شرائح صغيرة. ٣ ــ أجبان متنوعة حسب المتوفر وتكون مبشورة. ٤ ــ علبة ماشروم مقطعة شرائح. ٥ ــ فلفل أسود. ٦ ــ ملح. ٧ ــ علبة قشطة؛ أو كريمة.

الطريقة :

١ ــ تُســخن الطاســة مع زيت الزيتون؛ أو الزبدة؛ ونضيف إليها البصل المفروم؛ والثوم المفروم؛ حتى يصير لونه ذهبي.

٢ ـ ثـم نضـيف الدجـاج حتى يستوي؛ ثم نضيف المشروم؛ ونقلبه مع المكونات السابقة؛ كالجبن؛ والقشطة؛ أو الكريمة؛ حتى يمتزج قليلاً.

٣ ـ ثُـم نضيف الملح؛ والفلفل؛ ونقلبه قليلاً حتى يمتزج ثم نصبه في قالب ونرش عليه جبنة مودزارلا؛ ونُدخله الفرن ليتحمر؛ ويُقدم ساخناً، وبالهناء والشفاء.

مكرونة بالبطاطس

المقادير :

١ ـ كيلو مكرونة. ٢ ـ ٤ حبات بطاطس مقطعة لمكعبات. ٣ ـ بصلتان مقطعتان مكعبات. ٤ ـ زيت. ٥ ـ ملح. ٦ ـ فلفل. ٧ ـ صلصة. ٨ ـ كمون.

الطريقة :

١ ـ تُقلي البطاطس ثم البصل؛ وتخليهم على جنب.

٢ ـ تحمري المكرونة مع زيت (قليل) ثم تضيفين الماء؛ والبهارات؛ والصلصة.

٣ ـ في نص الطبخة أضيفي البصل؛ والبطاطس؛ واتركيهم حتى يستوي؛ وتُقدم.

ملاحظات :

يمكنك عمل المكرونة بدون البطاطس؛ وأيضاً من الممكن أن تضيفي لحمة مفرومة؛ فيكون لها طعم ألذ.

مكرونة بالحبق

المقادير :

١ ـ كـيلو مكرونة (اختاري الشكل التي تريدين). ٢ ـ كيلو ونصف من الطماطم المفرومة الناعمة. ٣ ـ ٣ مكعبات حبق. ٤ ـ كمية من الحبق الناعم حسب الرغبة.

٥ ـ جبنة مبروشة. ٦ ـ ملعقة زيت حلو.

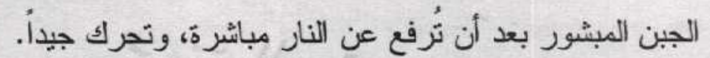
طريقة التحضير :

١ ـــ بعـــد فرم الطماطم تضعيها على النار مع كميات الحبق (مكعبات وحبق ناعم) وتتركيها حتي تنضج.

٢ ـــ تسـلقين المكـرونة بالطريقة العادية؛ وتضيفين الزيت بعد أن تنضج الطماطم المفرومة؛ ثُم تُعدين كل طبق على حدة؛ وتضعين الجبن فوق كل طبق؛ وتضعيه في المايكرويف.

مكرونة بالصلصة البيضاء والدجاج

المقادير :



١ ـــ دجاجة واحدة مسلوقة. ٢ ـــ ربع كيلو مكرونة (١٥٠ ج). ٣ ـــ كوب من جبن الجروبير المبشور. ٤ ـــ ثلاثة أكواب ونصف الكوب من الصلصة البيضاء المتوسطة الكثافه (باشميل).

الطريقة :

١ ـــ تُحضر الصلصة أولاً ثم يُضاف إليها الجبن المبشور بعد أن تُرفع عن النار مباشرة، وتحرك جيداً.

٢ ـــ تسلق المكرونة؛ وفي هذه الأثناء يُقطع لحم الدجاج إلى قطع متوسطة الحجم.

٣ ـــ يوضـــع ثلـــث كمية المكرونة المسلوقة في قعر صينية مدهونة بالزبدة؛ ثم تُنثر ثلث كمية لحم الدجاج بنصف كمية الصلصة البيضاء.

٤ ـــ توضع الصينية في فرن ساخن مدة ٢٠ دقيقة.

٥ ـــ الكمية تكفي لـــ ٥ أشخاص.



مكرونة باللحم المفروم

المقادير :

١ ــ نصف كيلو لحم مفروم. ٢ ــ بصلتان مفرومتان. ٣ ــ ٥ حبات طماطم مفرومة. ٤ ــ ٣ فصوص ثوم مفرومة. ٥ ــ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو. ٦ ــ علبة معجون طماطم. ٧ ــ كمية لا بأس بها بقدونس تقريباً. ٨ ــ ٥ ملاعق كبيرة ملح؛ وفلفل أسود. ٩ ــ ٣ ملاعق أكل زيت. ١٠ ــ كيس مكرونة.

الطريقة :

١ ــ ضعي في القدر الزيت؛ ثم المقادير كلها؛ واتركيها على النار حتى تتشرب.

٢ ــ ثم يضاف كوبان ماء؛ ويُترك على النار حتى يعتدل قوامها؛ وبعد ذلك تبعد عن النار؛ وتُسكب الصلصة على المكرونة التي سلقناها؛ وتكون جاهزة؛ وتُقدم.

الكشري المصري

المقادير :

١ ــ نصف كيلو عدس بجبة. ٢ ــ نصف كيلو مكرونة. ٣ ــ نصف كيلو أرز مصري. ٤ ــ صلصة. ٥ ــ ثوم مفرى.

الطريقة :

١ ــ يُضاف الأرز إلى العدس؛ ويتم طهيهما معا.

٢ ــ تُسلق المكرونة؛ ولا تنسي إضافة ملعقة زيت حتى لا تلتصق المكرونة.

٣ ــ توضع الصلصة على النار حتى تصير ذات قوام مناسب؛ ثُم يوضع الثوم مع الملح والبهارات؛ في كوب من الماء.

٤ ــ بعد الطهي يُقدم الطبق مع الصلصة؛ وماء الثوم؛ ويُقدم بالهناء والشفاء.

كوسا مبشورة بالباشميل

المقادير :

١ ــ ١٠ حــبات كوسا. ٢ ــ مكعبين ماجي. ٣ ــ دجاج أو لحم مفروم.٤ ــ بصل.

٥ ــ ملح؛ وفلفل؛ وبقدونس. ٦ ــ صلصة بشاميل.

الطريقة :

١ ــ تُبشر الكوسا؛ ونضيف لها الماجي ونضعها على النار حتى يجف ماوها.

٢ ــ نحمر البصل؛ ونضع عليه الدجاج؛ والملح؛ والفلفل؛ والبقدونس؛ حتى يستوي.

٣ ــ نضــع الكوســا في الصينية؛ ونضع عليها خلطة الدجاج ثم نضع البشاميل ثم ندخله الفرن؛ وبالهناء؛ والشفاء.

صينية الباذنجان بالباشميل

المقادير :

١ ــ كــيلو باذنجــان. ٢ ــ نصــف كــيلو لحــم مفــروم. ٣ ــ بصــل؛ وتوابل ملح؛ وفلفل أسود. ٤ ــ ملعقة من الكويكير. ٥ ــ صلصة الباشميل. صنوبر.

طريقة التحضير :

١ ــ البدء بتقشير الباذنجان؛ ثم رشه بالملح حتى يفقد المياه التي بداخله.

٢ ــ حمري الباذنجان حتى يُصبح ذهبي اللون.

٣ ــ نعمل صلصة الباشميل وأيضاً عمل عصاج اللحم وهي اللحم؛ والبصل المبشور مضافاً إليهما الملح والفلفل وملعقة الزبد ويُقلبا معاً على النار حتى ينضج اللحم.

٤ ــ نحضــر صــينية بايــركس ونضع بقالبها شرائح الباذنجان؛ ثم طبقة من اللحم المفروم؛ وطبقة من الباشميل؛ ثم طبقة أخرى من الباذنجان؛ ويرش بداخلها صنوبر.

٥ ــ ثم علي الوجه نضع الباقي من الباشميل؛ وتوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة؛ وتقدم بالهناء والعافية.

قوارب الكوسة بالبشاميل

المقادير :

١ ــ كيلو كوسة. ٢ ــ مكعب ماجي. ٣ ــ ماء لسلق الكوسة. ٤ ــ ٥ ملاعق زيت. ٥ ــ نصف كيلو لحم مفروم. ٦ ــ بصلة كبيره مقطعه قط صغير. ٦ ــ ملح وفلفل. ٧ ــ بهـــارات مشـــكله مطحونة. ٨ ــ فلفل بارد مقطع مكعبات. ٩ ــ ملعقة كزبرة مفرومة.

لعمل الباشميل :

١ ــ ٤ ملاعق زبده. ٢ ــ ٤ ملاعق دقيق. ٣ ــ نصف كوب حليب. ٤ ــ مكعب ماجي. ٥ ــ فلفل. ٦ ــ بيضة. ٧ ــ جبنة الموDزريلا.

طريقة التحضير :

١ ــ تُقطع الكوسة إلى نصفين؛ ثم يفرغ وسطها؛ وبعد ذلك توضع في قدر مع الماء؛ والماجـــي؛ وملعقتان زيت؛ على النار؛ وتُترك حتى تستوي نصف استواء؛ ثم تُصفى وتُترك جانباً.

٢ ــ يُحمي البصل بباقي الزيت؛ حتى يحمر ثم يُضاف إليه الفلفل البارد؛ والبهارات ثم اللحم المفروم؛ والملح؛ ويُترك على نار هادئة حتى يستوي اللحم.

٣ ــ ثـــم نقـــوم بعمل البشاميل؛ وذلك بوضع الزبد على النار؛ ومن ثم الدقيق مع التحريك المستمر؛ ثم يُضاف الحليب؛ والبيضة؛ والماجي؛ والفلفل؛ ويُترك على النار حتى يثخن قوامه.

٤ ــ ثم تصف الكوسة في صينية بايركس؛ وتملى باللحم؛ ثم تُغطى بالبشاميل؛ ويُنثر عليها قليل من جبنة الموDزريلا وتدخل الفرن حتى تستوي ثم تُحمر من فوق ثم تقدم.

طريقه لذيذه للبشاميل

المقادير :

١ ـ ٣ أكـواب مـاء. ٢ ـ أربع ملاعق حليب بودرة. ٣ ـ ملعقة نشاء. ٤ ـ ٣ ملاعق دقيق. ٥ ـ ٣ ملاعق زيت. ٦ ـ مكعب ماجي. ٧ ـ ملعقتان جبن سائل؛ أو حبتان جبن مثلثات. ٨ ـ شريحتان جبن شيدر. ٩ ـ ملعقة طعام زيت.

طريقة التحضير :

تخلط جميع المقادير في الخلاط وتوضع على النار حتى تثقل مع التحريك المستمر.

البيتزا بالحجم الكبير

المقادير لقرص بيتزا واحد حجم كبير.

المقادير :

١ ـ كوبين من الدقيق. ٢ ـ ملعقـة كبيرة حليب مجفف. ٣ ـ ملعقة صغيرة خميرة.٤ ـ ملعقـة صغيـرة سكر. ٥ ـ ربع ملعقة ملح. ٦ ـ ثلاث أرباع كوب ماء. ٧ ـ ملعقتين طعام زيت.

طريقة التحضير :

١ ـ اخلطي السكر مع المـاء الدافئ؛ والخميرة واتركيهم خمس دقائق.

٢ ـ أضيفي الزيت واخلطيهم.

٣ ـ اخلطـــي جميع المواد الجافة معاً؛ كالدقيق؛ والحليب البودرة؛ والملح؛ وأضيفي على الخليط الأول حتى تحصلي على عجينة ممتازة.

٤ ـ ضـــعيها فـــي قالب مدهون بالزيت؛ أو بالزبد؛ واتركيها حتى تحمر؛ وذلك بأن تشعلي الفرن على حرارة ١٥٠؛ أما إذا أردتِ أن تستوي تماماً؛ فإنك بعد أن تضعيها علـــي درجة الحرارة العالية تلك اخفضي من تلك الحرارة؛وضعي العجينة فيه لمدة ساعة؛ وستكون جيدة بإذن الله.

٥ ـ الآن افرديها في صينية الخبز المدهونة بالزيت وضعي الحشوة على وجهها.

٦ ـ ادخليها إلى الثلاجة لساعة؛ ومن ثم أخرجيها من الثلاجة؛ وإلى الفرن مباشرة؛ وتكون درجة حرارة الفرن ٤٥٠؛ وذلك كي تنضج؛ وألف صحة وعافية.

مكرونة الدجاج بالكريمة

المقادير :

١ ـ ربـــع كـــيلو مكرونة ملونة (حلزونية أو أسطوانية أو شرائط) المهم ملونة؛ وتقوميـــن بســـلقها. ٢ ـ نـــص علبة مشروم طازج أو معلب. ٣ ـ دجاجة مسلوقة واللحـــم مخلـــي مـــنها. ٤ ـ زبدة. ٥ ـ ٤ فصوص ثوم مفروم. ٦ ـ ملعقة طعام أوريجـــانو. ٧ ـ ملح. ٨ ـ ملعقة شاي فلفل أحمر بودرة. ٩ ـ نصف كوب جبنة. ١٠ ـ مـــازرولا مبشورة. ١١ ـ ملعقة طعام جبنة بارميزان (اختياري). ١٢ ـ علـــبة كـــريمة مخفوقـــة. ١٣ ـ ملعقـــة صلصـــة طماطم. ١٤ ـ ملعقة كاتشاب.

طريقة التحضير :

١ ـ يشوح الثوم مع الأعشاب في الزبد قليلاً.

٢ ــ يضاف المشروم ثم الدجاج؛ ثم يُضاف الكاتشاب؛ والصلصة؛ والفلفل؛ والملح؛ ثم الكريمة؛ و أخيراً الجبن بنوعيه.

٣ ــ أضيفي المكرونة؛ واخلطي جيداً؛ واتركيه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق تقريباً؛ أو حتى يتسبك.

البيتزا المكسيكية

المقادير :

١ ــ كوبان مملوءان بالحليب الطازج. ٢ ــ ثلاثة أرباع كوب زيت. ٣ ــ بيضتان.
٤ ــ قطعة مرقة دجاج. ٥ ــ قليل من الفلفل الأسود.

الحشوة :

١ ــ دجاجة مسلوقة؛ ومفتتة؛ نقليها في قليل من الزيت؛ ثم يُضاف عليها الفطر؛ المقطع شرائح؛ والفلفل البارد؛ والبقدونس المفروم؛ وقليل من البهارات؛ والملح والكاتشب.

طريقة التحضير

١ ــ نضع كوبي الحليب؛ والزيت؛ والبيضتان؛ مع مرقة الدجاج؛ والفلفل الأسود في خلاط؛ ويُمزجوا جيداً.

٢ ــ نضع المقادير اللي خلطناها في الخلاط في صينية بايركس ثم نوزع عليها الحشوة ونخلطها خلطاً خفيفا بالشوكة.

٣ ــ نضع على الوجه شرائح الزيتون؛ وحلقات الفلفل البارد وحلقات البصل (حسب الرغبة)؛ وجبن الموتزاريلا؛ ويُقدم بالهناء.

البيتزا باللانشون والبيض

المقادير :

١ ــ ما يناسب من عجينة البيتزا السابقة التجهيز. ٢ ــ ربع كيلو طماطم محفوظة.

٣ ــ ٨ حلقات لانشون. ٤ ــ ملعقتان كبيرتان زيت زيتون. ٥ ــ ٤ بيضات.

طريقة التحضير

١ ــ تُقسم العجيــنة إلي أربع أجزاء متساوية، ثُم ابشري الطماطم أو اضربيها في الخلاط ثم انثريها فوق البيتزا في الصينية.

٢ ــ لا تغطي الحواف بالطماطم ورشيها بالملح والفلفل.



٣ ــ ضعي اللانشون في نظام هندسي منتظم بحيث يكون مركز اللانشون في مركز البيتزا المستديرة؛ وفي الوسط صبي الزيت علي الوجه.

٤ ــ اخبزيها في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

٥ ــ بعد خروجها من الفرن اكسري بيضة في وسط كل واحدة في الأربعة أجزاء وأعيديها إلي الفرن حتى يتجمد بياض البيض والصفار بعده.

بيتزا الجمبري

أولاً : مقادير العجينة :

١ ــ ٤ أكواب دقيق. ٢ ــ ملعقة طعام خميرة. ٣ ــ ٣ ملاعق حليب بودرة. ٤ ــ ملعقة شاي ملح. ٥ ــ ملعقة شاي سكر بودرة. ٦ ــ ربع كوب زيت.

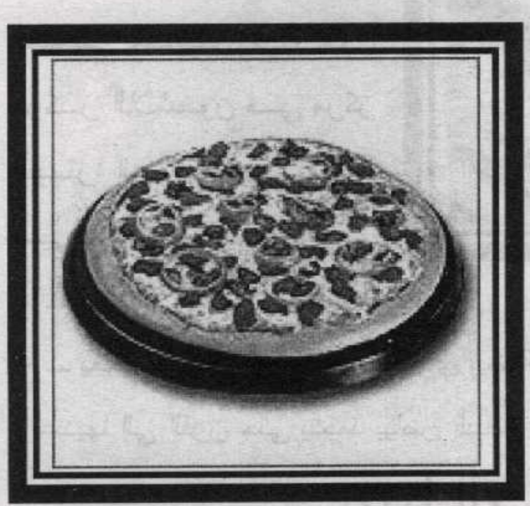
طريقة التحضير :

١ ـ توضع جميع هذه المقادير في العجانة؛ أو تُخلط باليد حتى يُصبح الدقيق طرياً.

٢ ـ بعـد ذلك أضيفي كوب ونصف تقريباً من الماء الدافئ؛ ثُم اتركيها لتخمر لمدة ساعة تقريباً في مكان دافئ.

٣ ـ أثـناء ذلـك أعـدي الحشوة؛ وهي صلصة الطماطم؛ وهي أن تشوحي بصلة متوسطة في قليل من الزيت؛ ثُم أضيفي ملعقتين صلصة طماطم؛ ثم ٥ حبات طماطم مفـرومة؛ أو مبشورة بدون القشور؛ وأضيفي الملح؛ والفلفل البودرة حسب الرغبة؛ واتركيه دقائق حتى يسخن قليلاً ثم ارفعيه ليبرد.

ثانياً : مقادير الحشوة :



١ ـ ٢٠ حـبة جمـبري مسـلوقة؛ ومقطعـة صغيراً بعد تقشيرها. ٢ ـ ثلاث أرباع كوب بصل أخضر مقطع شـرائح رقـيقة. ٣ ـ نصف كوب زيتون أسود. ٤ ـ نصف كوب ذرة معلـبة. ٥ ـ ثلث كوب جبنة. ٦ ـ علبة ونصف جبنة مازرولا مبشورة.

طريقة التحضير :

١ ـ احضـري صينيتين دائريتين كبيرتين؛ وادهنيهما وافردي فيهما العجين بيديك؛ ثُـم أضـيفي صلصة الطماطم على الدائرتين بالتساوي؛ وأضيفي نصف كمية جبنة المازرولا واحتفظي بالباقي.

٢ ــ ضعي باقي مقادير الحشوة؛ واتركي العجين مدة ١٠ دقائق؛ وأثناء ذلك أشعلي الفرن حتى يسخن.

٣ ــ ثــم ضعي البيتزا في حرارة متوسطة لمدة ١٠ دقائق .. ثم على نار هادئة جداً حتى تسوي العجينة.

٤ ــ أطفئي الفرن ثُم ضعي باقي الجبنة على الوجه؛ وأدخليها الفرن دون أن تشعليه لمدة ٥ دقائق حتى تذوب الجبنة؛ وتُصبح مطاطية؛ ثم تمتعوا بألذ بيتزا.

مكرونة فيتوتشيني بالجمبري

المقادير :

١ ــ ٥٠٠ ج مكــرونة فيتوتشيني مسلوقة ومصفاة. ٢ ــ مقادير صلصة الجمبري الحريفة :

١ ــ ملعقـــة كبيرة زيت زيتون. ٢ ــ بصلة مقطعة لشرائح. ٣ ــ حبة فلفل أحمر مقطعـــة. ٤ ــ فــص ثــوم مدقوق. ٥ ــ حبة فلفل أحمر حريف خالية من البذور؛ ومقطعـــة شــرائح صغيرة. ٦ ــ نصف ملعقة صغيرة كمون. ٧ ــ ملعقة صغيرة كزبرة. ٨ ــ ٢ كوب طماطم مقطعة وغير مصفاة. ٩ ــ ربع كوب خل أبيض. ١٠ ــ ملعقـــة كبـــيرة معجـــون الطمـــاطم. ١١ ــ مكعـــبان مـــرقة دجـــاج. ١ كلـــج جمـــبري غـــير مطبوخ؛ ومقشر؛ ومنظف. ١٢ ــ ٤ ملاعق كبيرة كزبرة خضراء طازجة مفرومة. ملعقة كبيرة فلفل أسود طازج ومطحون.

طريقة التحضير :

١ ــ يُحمـــى الزيت في وعاء طهي كبير؛ ويُقلب فيه البصل والفلفل الأحمر والثوم والفلفـــل الحـــريف والكمـــون والكزبرة المطحونة لمدة ٣ - ٤ دقائق؛ أو حتى يذبل البصل.

٢ ــ تضاف الطماطم وإلخ؛ ومعجون الطماطم ومكعبا مرقة الدجاج ثم يطهى الخليط على نار متوسطة لمدة ٣٠دقيقة حتى يصبح كثيفا.
٣ ــ يُضـــاف الجمـــبري إلـــى الخيط؛ ويُطهى لمدة ٥ دقائق؛ وتضاف ملعقتان من الكزبرة الخضراء المفرومة مع قليل من الفلفل الأسود حسب الرغبة.
٤ ــ يُسكب الخليط بواسطة ملعقة فوق مكرونة الـــفيتوتشيني المسلوقة ثم ترش ببقية الكزبرة على السطح.
٥ ــ يُقدم الطبق مباشرة.

مكرونة بالبارميزان والزيتون

المقادير :

١ ــ علـــبة زيـــتون من غير زيت. ٢ ــ كأس زيت زيتون. ٣ ــ ٤ ملاعق كبيرة عصـــير لـــيمون. ٤ ــ فصان ثوم مقشران. ٥ ــ كأس جبنة بارميزان. ٦ ــ كأس أوراق ريحان مفرومة. ٧ ــ كيس مكرونة فيتشوني مسلوقة وجاهزة.

طريقة التحضير :

ضعي الزيتون؛ وزيت الزيتون؛ وعصير الليمون؛ والثوم؛ واخلطيها ثم أضيفي لها الجبنة؛ والريحان واخلطيها مع المكرونة الساخنة.

البيتزا اللذيذة

المقادير :

١ ــ ٤ أكـــواب دقيق. ٢ ــ ٤ ملاعق كبيرة ومملوءة حليب بودرة. ٣ ــ ٢ ملعقة كبـــيرة ممســـوحة سكر. ٤ ــ ملعقة كبيرة ممسوحة ملح. ٥ ــ ملعقة كبيرة خميرة فورية. ٦ ــ ربع كوب زيت نباتي. ٧ ــ ماء دافئ للعجن.





طريقة التحضير :

١ ــ تُخلط المقادير الجافة مع بعض.

٢ ــ أضيفي الماء الدافئ إلي أن تحصلي على عجينة متماسكة قليلا.

٣ ــ أضــيفي علــية الزيت مع العجن الجيد؛ وتغطي العجينة بالنايلون وتوضع في مكان دافئ إلي أن يتضاعف حجمها.

مقادير الصلصة الحمراء :

١ ــ علــبة صلصة. ٢ ــ ٤ ملاعق كاتشب. ٣ ــ ملح؛ وثوم طازج. ٤ ــ ريحان (زعتر بري).

طريقة التحضير :

١ ــ تُخلط جيدا مع بعض وتوضع على العجينة بعد فردها في قالب البيتزا وتضاف علــيها الطمــاطم؛ والفلفــل الأسود؛ والزيتون الأسود أو الأخضر المقطع؛ والفطر الطازج؛ والجبن المبشور (مودزريلا).

٢ ــ تدخــل الفــرن بحرارة ١٨٠_٢٢٠ درجة إلى أن تستوي؛ وتقدم مع البطاطس المغلية؛ وبالهناء والشفاء...

سلطة المكرونة بالتونة

المقادير :

١ ــ نصــف كــيلو مكــرونة (علــى هيــئة أقلام قصيرة). ٢ ــ نصف كوب من المايونيز. ٣ ــ ملعقة شاي من مسحوق الزعتر المجفف. ٤ ــ ٢ عود من الكرفس المقطــع مكعبات. ٥ ــ علبه (١٥٠ - ٢٠٠ جرام) من التونة البيضاء المتماسكة.

٦ ــ جزر؛ وطماطم؛ مقطعة إلى مكعبات صغيرة.

طريقة التحضير :

١ ــ اطبخي المكرونة؛ وصفيها من الماء؛ واتركيها حتى تبرد في إناء كبير.

٢ ــ افرغي محتويات علبه التونة بعد تصفيتها من الزيت؛ واهرسيها هرساً ناعماً.

٣ ــ أضيفي البسلة؛ والجزر الطازج؛ وقطع الطماطم؛ والكرفس؛ ومن ثم اخلطيها جيداً مع المايونيز حتى تتمازج.

٤ ــ ضعي المكرونة في طبق تقديم السلطة؛ واخلطيها مع المزيج حتى تتجانس.

٥ ــ زينيها بقليل من الزعتر المجفف؛ وتقدم باردة مع شرائح من الليمون.

سلطة المكرونة

المقادير :

١ ــ ٢ كوب من المكرونة؛ بعد سلقها. ٢ ــ قليل من الكرنب الأحمر. ٣ ــ قليل من البصل الأخضر. ٤ ــ فلفل رومي. ٥ ــ علبه صغيرة ذرة. ٦ ــ نصف علبة حمص. ٧ ــ قليل من البقدونس. ٨ ــ قليل من الزيتون المقطع شرائح. ٩ ــ خيار مقطع مكعبات صغيرة. ١٠ ــ بطاطس مكعبات مقلي. ١١ ــ شرائح خبز مقلي.

مقادير الصلصه :

١ ــ ٢ ملعقة مايونيز. ٢ ــ ملعقه كاتشب. ٣ ــ عصير ليمونة واحدة. ٤ ــ ملح. ٥ ــ قليل من الخل.

طريقة التحضير :

تخلط جميع المقادير مع بعضها ثم عند التقديم يوضع كُلاً من البطاطس؛ والخبز؛ ثم توضع الخلطة؛ وبالهناء والعافية.

سلطة المكرونة بالصلصة المكسيكية

المقادير :

١ ــ نصف كوب مكرونة. ٢ ــ كوب شرائح ديك رومي مدخن. ٢ ــ نصف كوب ذرة. ٣ ــ نصــف كوب فلفل أحمر بارد. ٤ ــ نصف كوب فلفل أصفر بارد. ٥ ــ نصف كوب فلفل أخضر؛ وبرتقالي بارد.

الصلصة :

١ ــ ملعقــتا طعــام مايونــيز. ٢ ــ ٢ ملعقــة أكــل خــل أبــيض. ٣ ــ ملح؛ وفلفل أسود. ٤ ــ ملعقة طعام زيت زيتون.

طريقة التحضير :

١ ــ تُسلق المكرونة في ماء مغلي به ملعقة طعام زيت؛ وملعقة صغيرة ملح لمدة ٨ دقائق؛ وتصفى ثم تُشطف بماء بارد.

٢ ــ تُخلط مقادير الصلصة مع بعضها جيداً.

٣ ــ يُخلط الخضار مع شرائح الديك الرومي؛ والمكرونة؛ ثم يُسكب عليها الصلصة وتُترك لمده نصف ساعة في الثلاجة قبل التقديم.

البيتزا
بالأناناس والبسطرمة

المقادير:

١ ــ ربــع كيلو شرائح بسطرمة. ٢ ــ ربع كيلو أناناس محفوظ حلقات، وهو يُباع في علب جاهزة. ٣ ــ ربع كيلو أناناس طازج مقطع حلقات. ٤ ــ كمية مناسبة من عجينة البيتزا. ٥ ــ ملعقة زيت زيتون.

طريقة التحضير

١ ـ قطعي البسطرمة إلي مكعبات صغيرة حوالي ١سم، ثُم ضعي عجينة البيتزا في الصينية المُعدة لذلك.

٢ ـ ضعي الأناناس المحفوظ مع الطازج؛ مع البسطرمة فوق العجينة؛ ثم صبي الزيت علي الوجه.

٣ ـ توضع الصينية في الفرن الحامي لمدة ٢٠ دقيقة حتى ترتفع البيتزا؛ وتنضج البسطرمة.

سلطة المكرونة

المقادير :

١ ـ ثلاث حزم بصل أخضر. ٢ ـ ثلاث حبات طماطم. ٣ ـ حزمة بقدونس. ٤ ـ حبتين فلفل أخضر بارد. ٥ ـ علبة فاصوليا حمراء. ٦ ـ كأس زيتون مقطع شرائح. ٧ ـ كيس مكرونة اسباكيتي.

طريقة التحضير :

١ ـ تُقطع جميع المقادير السابقة ما عدا المكرونة إلى قطع صغيرة الحجم.

٢ ـ تُسلق المكرونة في ماء؛ وملح؛ وزيت؛ حتى تنضج؛ وتُصفى؛ ثم تُضاف على الخليط السابق.

٣ ـ يُضاف إلى الخليط الملح؛ والليمون؛ وزيت الزيتون؛ والسماق؛ كما يُخلط الخليط جميعاً حتى يتجانس.

بيتزا لذيذة

المقادير :

١ ـ كوب حليب. ٢ ـ نصف كوب زيت. ٣ ـ نصف كوب ماء. ٤ ـ ٥ بيضات. ٥ ـ ١٠ ملاعق دقيق. ٦ ـ ملعقة خميرة. ٧ ـ ملعقة أكل بيكنج بودر. ٨ ـ ملعقة صغيرة ملح.

طريقة التحضير :

١ ـ تخلط جميع المقادير السابقة بالخلاط ثم تصب في صينية الفرن؛ ولا بد أن تكون العجينة شبه سائلة مثل خليط الكيك.

٢ ـ ويوضع في داخل العجينة؛ ويُخلط معها خضار حسب الرغبة "بصل؛ فلفل أخضر؛ بقدونس؛ طماطم" وتكون مقطعة قطع صغيرة؛ ويُضاف عليها علبه أو علبتين جبن كرافت مبشور؛ وتدخل في الفرن لمدة نصف ساعة.(*)

البيتزا السريعة

المقادير :

١ ـ كيس توست من الحجم المربع. ٢ ـ كوب زيتون أخضر منزوع البذور؛ وكوب زيتون أسود منزوع البذور. ٣ ـ عدد حبتان من الفلفل الحلو. ٤ ـ عدد حبتان طماطم حمراء (حجم وسط). ٥ ـ ٢ كوب جبنة مودزاريللا مبشورة. ٦ ـ مايونيز؛ وكاتشب.

(*) ـ نقلاً عن بوابة لكِ للمطبخ : http://www.lakii.com/cookportal

طريقة التحضير :

١ ــ تُقطع حبة التوست الواحدة إلى أربع مربعات صغيرة؛ وتصف في صينية الفرن.

٢ ــ يُقطع كُلٍ من الطماطم؛ والفلفل الحلو إلى شرائح رقيقة.

٣ ــ تُدهن كل قطعة توست بالمايونيز؛ ثم يوضع عليها القليل من الكاتشب.

٤ ــ توضع شريحة من الطماطم؛ والفلفل على كل قطعة توست.

٥ ــ يُضاف الزيتون المقطع ثم ترش الموديزاريلا.

٦ ــ توضع الصينية في فرن على أن يكون اللهب في الجزء العلوي من الفرن فقط.

٧ ــ تُترك البيتزا حتى يُصبح لون الجبنة ذهبياً ثم تخرج من الفرن؛ وتُقدم.

طريقة عمل عجينة البيتزا

المقادير :

١ ــ كوبان ونصف دقيق. ٢ ــ نصف ملعقة شاي ملح؛ ونصف ملعقة أخري فلفل.

٣ ــ ٥٠ جرام خميرة جافة. ٤ ــ نصف كوب لبن. ٥ ــ كوب ونصف ماء دافئ. ٦ ــ ملعقة كبيرة زيت.

طريقة التحضير

١ ــ في البداية يجب نخل الدقيق في وعاء كبير؛ وعمل حفرة في وسطه.

٢ ــ ضعي الخميرة في وسط الحفرة، ثم صُبي اللبن؛ والماء؛ فوق الخميرة في الحفرة وسط الدقيق؛ مع مراعاة أن تكون حرارتهما دافئة.

٣ ـ ضعي الملح في كوب كبير به ماء؛ ثم اعملي علي ذوبانه؛ ومن ثم ضعي فوقه الزيـت؛ وصـبيهما فـوق الخليط؛ وقومي بالعجن لمدة ١٠ دقائق كمحترفة في فن تصنيع البيتزا؛ وذلك عن طريق العجن براحة اليدين وليس بالأصابع.

٤ ـ ضـعي العجينة بعد ذلك في وعاء مرشوش بالدقيق؛ أو كيس بلاستيك مدهون بالزيت؛ واتركيها مغطاة لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمها وتخمر.

٥ ـ بعدمـا يتضـاعف حجـم العجينة وتخمر؛ ارفعي الغطاء؛ واخلطيها بقوة؛ ثم ادعكـيها بيدك؛ وأعيديها إلي الإناء الذي كانت موضوعة به؛ ثُم اتركيها لترتفع مرة ثانية لمدة ساعة أخري ثم قطعيها قي أشكال مثلثة؛ أو شبه دائرية؛ أوكما تحبين.

طريقة أخري
لعمل عجينة البيتزا

المقادير :

١ ـ ماء دافئ. ٢ ـ ٢٥ جرام خميـرة طازجـة. ٣ ـ ٤٠٠ جرام دقيق فاخر.
٤ ـ ملعقة صغيرة ملح.

طريقة التحضير

١ ـ توضع الخميرة في كوب صغير؛ ومن ثم صبي عليها كمية من الماء الدافئ.

٢ ـ احضري إناء كبير فارغ؛ وضعي به الدقيق مع ملعقة الملح ثم أضيفي الخميرة وضعيها علي الخليط؛ ثم قلبيها جيداً بلفها باستمرار حتى تتكون العجينة الطرية.

٣ ـ احضري رخامة ملساء؛ أو أي شئ مشابه؛ وضعي عليها القليل من الدقيق حتى لا تلتصـق العجيـنة بهـا؛ ثم ضعي العجينة عليها؛ واعجنيها جيداً؛ وإذا لزم الأمر فأضيفي قليل من الدقيق كي تصبح العجينة متماسكة ومطاطية.

٤ ــ قطعي العجينة قطعاً صغيرة؛ ثُم كوري كل قطعة وضعيها في إناء مسطح أي ليس غويطاً واتركيها فيه بعدما تغطيها لمدة ساعة ونصف حتي ترتفع العجينة.

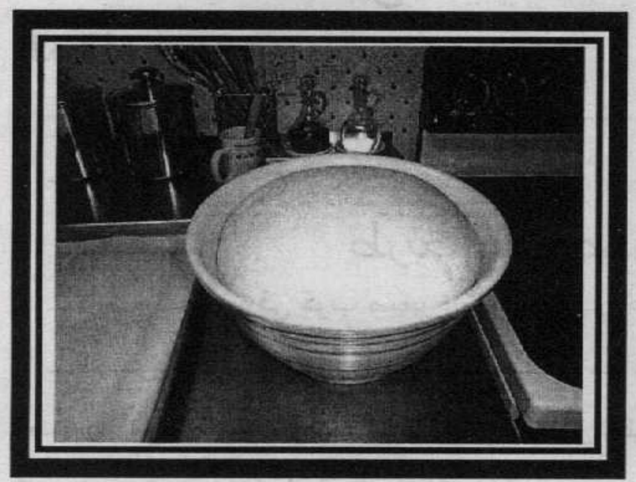
عجينة
فطائر طرية ومنفوخة

وهذه العجينة تستطيعي أن تصنعي بها الفطائر؛ والبيتزا؛ فبالهناء والشفاء.

المقادير :

١ ــ كـوب حليـب بودرة. ٢ ــ كوبان من الماء الدافئ. ٣ ــ ملعقتا طعام خميرة فوريــة. ٤ ــ نصـف كوب زيت. ٥ ــ مقدار فنجان قهوة سكر. ٦ ــ ملعقة شاي ملح. ٧ ــ ملعقة كبيرة بيكنج باودر. ٨ ــ أربع أكواب دقيق.

طريقة التحضير



١ ــ يوضــع الماء في إناء كبير؛ ويوضع عليه الحليب والخمـيرة ويُحرك جيداً؛ ثم يوضــع علــيهم الزيــت؛ والملــح؛ والســكر؛ مــع الاستمرار في التحريك.

٢ ــ بعد ذلك يوضع الدقيق (والبيكـنج بودر) ويُخلطا جيداً؛ ونجد أنه كلما عجنتِ أكثر تأكدتِ أن فطيرتك قطنية؛ وطرية؛ إلي أن يصير العجين طرياً جداً في يديكِ.

٣ ــ بعد ذلك غطيها بقصدير؛ ثم بفوطة وضعيها في مكان دافئ وليكن داخل الفرن واتركيها لمدة ساعة.

٤ ــ بعـــد ذلك افرديها على سطح منثور عليه دقيق كي لا تلتصق؛ ومن ثم احشيها بما ترغبين به.

كيف تحشي العجينة ؟

١ ــ أولاً افــــرديها بشكل مستطيل؛ ثم اقطعي الزوائد بسكين حاد؛ وبعد ذلك اطويها وقطعيها إلى قطع متساوية.

البيتزا الصحية

وإلـــيكِ عزيزتـــي بعض المقترحات التي ستساعدك علي التمتع بأطباق البيتزا دون التأثر بأضرارها :

وعـــندما تصنعين البيتزا في البيت أو عندما تطلبينها من أحد المطاعم اختاري الإضافات الصحية التي تُفيد ولا تضر ومنها ما يلي :

١ ــ الخضار أفضل الإضافات.

٢ ــ تليها شرائح الدجاج.

٣ ــ احرصـــي علي أن تحتوي البيتزا التي تطلبينها علي نصف الكمية المعتادة من الجبـــن، أو مـــن دون جبن علي الإطلاق، لكن إذا كنت تحبين طعم الجبن اطلبي أن يضاف إليه شرائح رفيعة من جبن البار ميزان بدلاً من جُبن الموتزاريللا .

٤ ــ تنبهـــي إلي أن أنواع البيتزا التي تحتوي علي الخضار فقط تحتوي أيضاً علي كميات أكبر من الجبن لتحسين مذاقها.

٥ ــ اطلبي صحناً كبيراً من السلطة بجانب البيتزا؛ ويُستحسن ألا تتناولي بيتزا كاملة واكتفي بعدة شرائح منها حتى تجعلي وجبتك صحية ما أمكن.

٦ ــ تحاشـــي أي طلبات أخري مع البيتزا؛ فبعض المحلات تقدم شرائح من الخبز الفرنســـي بالـــثوم والزبد؛ أو شرائح من الخبز مزودة بجبن مقلي؛ فاختاري بدلاً من ذلك أي نوع من السلطات.

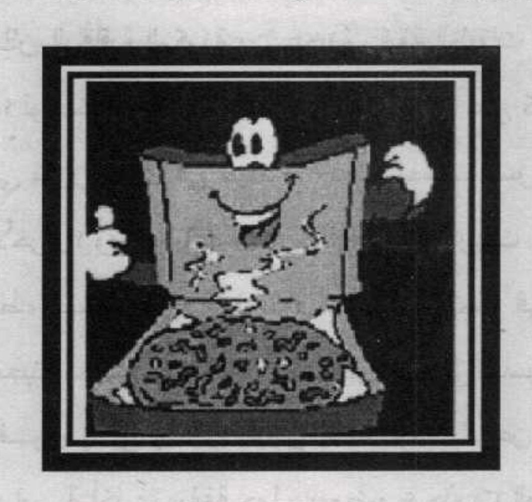
إن هـــذه التغييرات مهمة لكي تحولي البيتزا من طعام يحشو عروقك بالدهون الضارة إلي وجبة صحية خفيفة ومليئة بالفيتامينات والمعادن.

وفـــي هــذه الآونة تواتينا نشرات طبية وصحية وأيضا نشرات الرشاقة التي تدعو النساء إلى الابتعاد عن تناول البيتزا؛ وذلك لأنها أسهل الطرق لاكتساب الوزن الـــزائد والقضـــاء على الرشاقة. وعلى الرغم من كل التحذيرات إلا أن دعوة جديدة بدأت تظهر الآن وتقول إن البيتزا بريئة من أن تكون هي السبب في أي وزن زائد، ولقـــد قالت إحدى أخصائيات التغذية أن عجينة البيتزا ــ على عكس الاعتقاد الشائع ــ تُعتـــبر مـــن العجائـــن المفيدة جدا للجسم؛ وذلك لأنها غنية بالسكريات المركبة؛ ولاحتوائها على بروتينات نباتية مفيدة بما أن مكونها الأساسي هو الدقيق؛ وإذا قارنا عجينة البيتزا بالعجائن الرقاقية المكونة من عجينة رقيقة الطبقات والتي تتشكل بكمية كبـــيرة مـــن الزبد؛ لوجدنا أن عجينة البيتزا لا تحتوي إلا على كميات قليلة جداً من الدهـــون، وبالتالـــي تكون أسهل في الهضم؛ وتمنح إحساساً أسرع بالشبع بالمقارنة بـــأنواع العجائن الأخرى؛ ويرجع الفضل في ذلك إلى السكريات البطيئة الهضم التي يمتصـــها الجسم ببطء فتشبعه لفترات طويلة؛ كما يمكن التحكم في نوعية الإضافات التي تضاف إلى العجينة بحيث تختار كل واحدة النوعية التي تناسبها..

وللذيـــن يهدفـــون إلـــى إنقاص الوزن يُفضل الابتعاد عن الصلصات الدسمة والجبـــن، إلا أن دراســـة أخرى سابقة حول الموضوع حذرت المستهلكين من تناول البيتزا معللة ذلك بأنها السبب في ارتفاع معدلات البدانة وأيضا أمراض القلب، وقال الباحثون، إن قطعتين فقط من البيتزا السادة بجبنة الموتزاريلا، تزود الجسم بسعرات حـــرارية ودهـــون وملح تكفي ليوم واحد، فإذا ما أضيفت عليها مواد أخرى كاللحم، فـــإن السعرات الحرارية ستكون فائضة، مشيرين إلى أن حصة واحدة من البيتزا قد تحتوي على مقدار من الدهون أكثر مما يوجد في وجبة تشيز بيرجر.

وتحـــتوي قطعتان من بيتزا جبنة ستافت كراست على ٩٠٠ سعر حراري، و ٢٠ جراماً من الدهون المشبعة؛ وأكثر من ألفي ملليجرام من الصوديوم، أما قطعتان من بيتزا النقانق فتحتوي على أكثر من ١١٠٠ سعر حراري، و٣٢٠٠ ملليجرام من الصوديوم؛ و٦٦ جراماً من الدهون؛ وبعد هذا التناقض بين الرأيين فالأفضل لك أن تتبعـــي أمـــراً واحـــداً؛ وهو أن تتناولي البيتزا ولكن بكمية معقولة، فلا تزيدي عن الضروري ولا تحرمي نفسك منها.

وإليك أنواع من البيتزا والمعجنات أتمني أن تنال إعجابك ورضاك فبالهناء والشفاء :



نصائح لجمال مطبخك

إن الجمـــال؛ وعملية الراحة والنظام؛ هم المقومات الرئيسية؛ لأناقة وجمال مـــنزلك؛ واليوم نقدم بعض النصائح للحفاظ على أجهزتك الكهربائية لجعلها نظيفة؛ وبراقة باعتبارها من مكونات المنزل الأساسية:[١]

النصيحة الأولى :

لصيانة الثلاجة :

١ ــ يجب عليك وضع المواد الغذائية نظيفة في الثلاجة مثل الخضر؛ واللحوم؛ حتى لا يؤثر على رائحتها، كما يجب تغطية الأطعمة ذات الرائحة النفاذة كي لا تؤثر على الأطعمة الأخرى وتنتشر في الثلاجة.

٢ ــ ضـــعي بداخـــل الـــثلاجة قلـــيلاً من الفحم؛ أو البن لامتصاص الروائح غير المرغوب فيها.

٣ ــ بعـــد تنظـــيف الفريـــزر يمكـــنك دهنه بقليل من الجلسرين حتى لا تلتصق به الأطعمة.

٤ ــ لغســـل الثلاجة استخدمي الماء الدافئ المُضاف إليه بيكربونات صوديوم؛ بدون صابون؛ ثُم امسحي بإسفنجة مبلولة بهذا الخليط؛ وقومي بتنشيفه بعد ذلك.

النصيحة الثانية :

لصيانة غسالة الملابس :

١ ــ احرصـــي دائمـــا بعـــد انتهاء دورة الغسيل على تجفيف حلة الغسالة؛ والإطار الكاوتشوك الموجود بها للمحافظة عليه من التشقق؛ والحفاظ على الغسالة من الصدأ.

---

(1) ــ نقلاً عن موقع البريد الإلكتروني هو info@matbkh.com.

٢ ــ لا تملئي الغسالة أكثر من المقرر لها من الملابس حتى لا تتعرض للتلف وتقل كفاءتها.

٣ ــ احرصي على عدم وصول الماء إلى الجسم الخارجي للغسالة؛ حتى لا يتعرض للتآكل والصدأ.

النصيحة الثالثة :

للحفاظ على البوتاجاز :

١ ــ يمكنك إزالة البقع الدهنية وهي ساخنة بواسطة منشفة جافة.

٢ ــ لغســل عيون البوتاجاز يمكن وضعها في محلول من الماء؛ والخل؛ لدقائق؛ ثم تغسل بالماء والصابون وتُجفف جيداً.

٣ ــ لتنظيف الفرن من البقع الدهنية أو بقع الصلصة يمكنك نثر بعض الملح الخشن على هذه البقع ثم إزالته بإسفنج فتسهل عملية التنظيف.

النصيحة الرابعة :

للحفاظ على المكواة الكهربية :

١ ــ لتنظيف المكواة العادية يمكن استخدام الماء والكحول لتنظيف سطحها المعدني.

٢ ــ لتنظيف مكواة البخار يمكنك وضع الماء والخل في خزان المياه الموجود بها ثم ضــعي الفيشة ليتبخر الماء تماماً؛ ثم اشطفيها بالماء عدة مرات للتخلص من رواسب المياه في الثقوب .

وأخيرا نتمنى لك ولأسرتك حياة سعيدة وهانئة ومنظمة؛ أعانك الله على حسن رعاية أسرتك؛ فكما قال الرسول صلى الله عليه وسلم:

كلكم راع وكلكم مسئول عن رعيته.   صدق رسول الله صلي الله عليه وسلم.

المحتويات

المحتويات

مطبعة المدني المؤسسة السعودية بمصر ٦٨ شارع العباسية - القاهرة. ت: ٤٨٢٧٨٥١